



ANNALI
DELL'AGRICOLTURA
DEL REGNO D'ITALIA

COMPILATI

DAL CAV. FILIPPO RE

PROF. D'AGRARIA NELLA R. UNIV. DI BOLOGNA

CONTENENTI FATTI, OSSERVAZIONI E MEMORIE SOPRA TUTTE LE PARTI DELL'ECONOMIA CAMPESTRE.

Salve magna parens frugum saturnia tellus.
Virg.

TOMO SETTIMO
LUGLIO, AGOSTO E SETTEMBRE
1810.

MILANO

DALLA TIPOGRAFIA DI GIOVANNI SILVESTRI
Agli Scalini del Duomo, Num. 994.

Sed neque Medorum, silvae ditissima, terra,
Nec pulcher Ganges, atque auro turbidus Hermus
Laudibus Italiae certent: . . . .
Haec loca . . . .
. . . . gravidae fruges et Bacchi massicus humor
Implevere; tenent oleaeque armentaque laeta. . .
Hic ver assiduum, atque alienis mensibus aestas;
Bis gravidae pecudes, bis pomis utilis arbos.

Virg. Georg. II.

Pur nè di Media i boschi, alma beata
Terra, nè l' Ermo che va torbo d'oro,
Nè 'l biondo Gange osin d' Italia i vanti
Unqua emular . . . .
Pingui spiche bensì, massici sughi,
Occupan tutto, e liete mandre e ulivi . . .
Qui assidua è primavera, ed è qui state
Ne' mesi anco non suoi: due volte ogn' anno
Dan gli armenti i lor parti, i lor le piante.

Vincenzi, traduz. di Virg.

Della Coltivazione dei Territorj di Mestre, e Noale nell' antica Provincia di Treviso. Memoria del sig. Dottore Agostino FAPANNI *di Martellago, per rispondere ai quesiti fattigli dal Compilatore.*

I.

„ Qual è l' estensione di territorio o in „ misura determinata, o all' incirca? S' in- „ dichi se superi il piano, il colle, il monte, „ o la valle: e si spieghi la natura del terreno, attenendosi a quella che più pre- „ domina. Quest' ultima cosa si raccomanda „ caldamente. "

Quantunque la nuova territoriale partizione, ordinata dal real Decreto 7 novembre 1807, abbia staccati i due territorj di Mestre e di Noale dall' antica loro madre Treviso, assegnando il primo al Dipartimento dell' Adriatico, ed il secondo a quello del Bacchiglione; pure l' uniformità del clima, dell' indole e della coltivazione de' loro terreni m' inducono a considerarli, in proposito d' agricoltura, aggregati ed uniti, ritenuta la di loro distrittuazione antica, vigente innanzi un tal cangiamento.

Considerati quindi sotto un tale aspetto questi due territorj, essi hanno per confine a levante l'antico Dogado e la veneta laguna; a mezzogiorno lo stesso Dogado, ed in parte l'antica provincia padovana; a ponente parte il distretto di Campo san Pietro, e parte quello di Castelfranco; ed a settentrione l'antico distretto della città di Treviso.

Il territorio di Mestre abbraccia l'estensione di campi num. 30500. all'incirca a misura Trevisana; abitanti num. 19000; ville o parrocchie num. 18. E quello di Noale comprende campi num. 13100 alla stessa misura; abitanti num. 8000; ville o parrocchie num. 10: sicchè presi complessivamente, danno la total estensione di campi num. 43600; abitanti num. 27000; e' num. 28 villaggi o parrocchie.

Il paese offre dappertutto un'equabile e non interrotta pianura, che va insensibilmente degradando verso il mare, bagnata da tre fiumicelli tranquilli, lo Zeno, il Dese ed il Marzenego, che traggono le non lontane loro sorgenti nel distretto di Castelfranco, e che dopo d'aver aggirati varj molini da grano a beneficio della popolazione, vanno in poca distanza l'un dall'altro a scaricare le non

mai sonanti loro acque nell'Estuario presso le rovine dell' antica Altino.

Egli è appunto in quella parte, ed all'oriente di Mestre, che il territorio s'abbassa alquanto, ed offre qualche tratto di terreno paludoso, ma ciò in picciola quantità; perchè, ove appunto cominciano le paludi formate dall' unione dell' acqua salsa colla dolce, là è posto il confine di Mestre, e comincia la Giurisdizion Torcellana, e le pertinenze di Gambarare: cosicchè soli campi num. 300 palustri all' incirca s' annoverano ne' catastri di Mestre.

Il territorio poi di Noale non ha neppur un palmo di valle o palude, ma è tutta una campagna a perfetta coltura.

La natura del terreno dei due territorj, considerata generalmente, può dividersi co' termini volgari e nostrali in quattro classi. La prima abbraccia le terre denominate *cretose*, frigide, grosse, forti e basse, che sono quelle ove in maggior copia domina l'argilla, che ritengono lungo tempo l' umidità, senza lasciarla filtrare abbasso, e che asciugandosi in estate alla cocente azione del sole, si condensano, e si fendono qua e là in lunghe crepature.

La seconda comprende le terre opposte alle *cretose*, e sono le così dette *sabbioniccie magre*, di poco fondo, leggere, *ladine*, composte di una sabbia asciutta, e direi quasi silicea, in cui trovando l'acqua ed ogni nutrimento un pronto passaggio, vanno soggette a' dilavamenti ed all' asciuttezza.

Alla terza appartengono le *sabbioniccie grasse*, formate da una sabbia più minuta, meno sciolta, più coerente della prima, e meno ruvida al tatto, la quale ritiene perciò più lungamente l'umidità, ed è meno soggetta ad essiccarsi.

Nella quarta finalmente si annoverano le terre chiamate *carantine*, le più infelici che sienvi, perchè aventi ad una assai tenue profondità degli strati di una materia dura e petrina, detta da' nostri *caranto*, che fatta in pezzi offre la forma de' ciottoli, traforata qua e là, di color giallognolo, e che, se mal non m'appongo, si può inclinare a crederla il *tophas scaber* di Virgilio.

Queste sono le quattro classi generali de' nostri terreni: ognuna delle quali io vorrei poter denominare e distinguere co' veri termini chimici adottati da' moderni nella de-

scrizione delle terre semplici elementari. Ma siccome non ho mai avuta l' opportunità di analizzare scientificamente e colle vere regole la varia natura de' nostri terreni, nè mi si è presentata occasione di poter incaricare di ciò qualche abile sperimentatore; così m'è forza d'attenermi in questo proposito all' esposizione ed al linguaggio degl'idioti.

Fa di mestieri però osservare, che la natura del terreno predominante tra noi è quella della prima classe, cioè l' argillosa, soggetta all' umidità, occupando questa maggior superficie che le altre tre classi insieme unite, delle quali la meno estesa è la *carantina*.

Ne' terreni argillosi e *di fondo* prosperan bene, spezialmente negli anni asciutti, il frumento, e più del frumento il gran turco: ne' *sabbionicci* ambidue questi grani maturan più presto, si coprono in meno copia d' erba parassita, e soffrono meno i danni dell'eccessiva umidità. Il *caranto* non dà che mezzi raccolti, e gli abili agricoltori lo condannano ad alimentare perpetuamente la melica, od altro grano consimile. La vite però non isdegna d' allignarvi in esso

utilmente, sebbene tardo ne ritragga l'incremento; ed il vino che se ne spreme è del più generoso. Nelle nostre terre di *fondo* la vigna cresce in breve tempo, ed abbonda di grappoli succosi; ma la forza ed il colore del vino non è da paragonarsi a quello de' terreni mediocri.

Una delle fatali conseguenze del predominio dell'argilla sopra ogni altro principio ne' nostri terreni sono le strade fangose de' territorj di Mestre e di Noale. Ad eccezione del Terraglio, e della strada postale che conduce da Mestre a Padova, tutte le strade interne comunali e private sono intransitabili più della metà dell'anno. Quindi, qual danno per la nostra agricoltura, qual ostacolo, qual inceppamento al commercio delle nostre derrate, qual consumo d'attrezzi e carriaggi, qual impiego d'uomini e d'animali ne' trasporti!

Nella generale impraticabilità di queste nostre rovinose strade io stabilisco il primo degli ostacoli (di mano in mano andrò accennandone degli altri, secondo l'argomento, ed a tenore dell'invito premesso a questi quesiti dal celebre di lui Autore) che si frappone all'incremento della nostra col-

tivazione. E' tradizione, che passando per Noale con suo gran disagio l' Imperatore Giuseppe II. in occasione di strade pericolosamente sfondate, abbia detto ad alcuno di que' primarj cittadini noalesi ch' erano accorsi a fargli omaggio: che la fertilità del loro territorio veniva a minorarsi d' assai per una tale insormontabil fanghiglia.

Una tal verità conosciuta in massima, e praticamente sperimentata nelle familiari mie faccende campestri, mossemi ad umiliare nel 1808, a nome della mia comune di Martellago, a S. A. I. il Principe Vice-Re una divotissima supplica, implorante la solida costruzione della strada detta Castellana. che da Mestre per Martellago conduce a Castelfranco, Bassano e Trento, una delle più interessanti di questi due territorj. La clemenza dell' ottimo Principe annuì benignamente all' istanza, e con decreto 9 agosto 1808 dichiarò nazionale la suddetta strada Castellana; e già dal corpo degl' ingegneri del Dipartimento del Bacchiglione si sono prese recentemente tutte le disposizioni per intraprendere alla nuova stagione il di lei ristauro, che darà nuova vita alla coltivazione ed al commercio di questi paesi.

II.

" Qual è il prodotto principale del
„ paese? E' egli coltivato bene, o è suscet-
„ tibile di miglioramento? I diversi rami di
„ coltivazione sarebbono mai subordinati al
„ principale, come per esempio nel Bolo-
„ gnese le varie granaglie alla canapa? "

Tre sono i principali prodotti del paese: il frumento, il mais, che noi chiamiam volgarmente sorgoturco, ed il vino. Tutti i terreni dei due territorj sono atti generalmente alla coltivazione di cadauno di questi prodotti; dipendendo soltanto la maggiore o minore riuscita de' medesimi dalla più o meno buona qualità della terra, e dall' intensità e regolarità de' lavori. Ogni altro ramo di coltivazione non è che accessorio e subordinato a' sopraddetti, i quali costituiscono l'essenzial rendita del proprietario e del colono.

III.

" Come si coltivano le terre, col mez-
„ zo di mezzadri, di terzadri, o giornalieri?
„ Nel primo e secondo caso, quali pesi
„ dal proprietario s' impongono al contadi-
„ no? Nel terzo, quanto si paga la mano
„ d' opera? "

Avanti d'entrare alla soluzione del que-

sito presente, è da premettersi, che un assai ristretto numero d'abitanti del Mestrino e del Noalese è possessore di fondi: ed in Mestre più che in Noale scarseggiano le famiglie de' possidenti. I maggiori latifondi mestrini e noalesi appartengono da gran tempo, e nella maggior quantità, a' Veneziani secolari ed ecclesiastici: a questi ultimi è succeduto in gran parte il Demanio. I primi, specialmente quelli dell'antico patriziato, per la vicinanza alla lor capitale, hanno quivi le lor case di villeggiatura, ed amministrano le loro rendite col mezzo di fattori e castaldi.

Quindi tutte le possessioni de' territorj mestrino e noalese o si lavorano, come si dice, *in casa* per conto del padrone, o si locano a determinato affitto. Queste locazioni dividonsi in due specie: altre sono date ad affittanzieri, che corrispondono l'annuo affitto in danaro *a fuoco e fiamma*, vale a dire senza obbligo al locatore di risarcire il conduttore in caso di gragnuola od altro fortuito deperimento della ricolta: e queste terre per la maggior parte sono lavorate *in casa* da questi affittanzieri; ed altre sono date a coloni, che pagano l'annuo affitto con

una determinata quantità de' prodotti della campagna. Fra questi prodotti il frumento tiene il primo luogo, e si può stabilire per regola media generale nelle affittanze la misura di uno stajo di frumento annuo per ogni campo che si affitta a generi. Oltre di ciò, il colono conduttore paga la metà dell' uva al padrone, che calcolata anche questa con regola generale, può fissarsi ad un annuo mastello di mosto per campo al padrone, ed un altro al fittajuolo, il quale eziandio per l' affitto della casa e fabbriche rustiche suol corrispondere qualche centinajo di lire, alcuni paja di polli, ed altre siffatte cose mangereccie, che noi chiamiam *regalìe*, od *onoranze*.

Quando la possessione locata supera la somma di num. 30 campi all' incirca, si chiama un *terreno*, e la famiglia conduttrice, *masseria*: s' è meno di trenta campi, e più di dieci, chiamasi *terrencello* e *masseriola* la famiglia del colono lavoratore: ogni minor quantità di dieci campi è una *chiusura*, ed il lavorator d' essa un *chiusurante*, detto anche *casettiere*, ossia abitatore d' una casetta: e gl' infimi fra questi sono appellati *pisnenti*.

E' da questa terza classe che si traggono gli operaj giornalieri, divisi anch' essi in due specie: poichè altri sono affittuali di *chiusura*, obbligati di andar a lavorare a giornata, *a opera*, ogni qual volta il locatore li chiama; ed altri non obbligati a questa servitù, e perciò liberi di andare a giornata ove li chiama o l'interesse ód il genio.

Quindi da questa duplice specie d' operaj riesce la duplice misura con cui si pagano qui da noi i giornalieri. La mercede dell'operajo obbligato diventa naturalmente minore di quella del non obbligato, sì perchè un tal obbligo fa comunemente che il fittajuolo sia meno caricato nella somma del fitto da contribuirsi al padrone; sì perchè dal padrone stesso ritrae de' soccorsi nel verno di biada ed altro, ed ha la sicurezza di trovar sempre presso di lui da lavorare, quando il tempo lo permetta, ed esso n' abbia la volontà, in vece di starsi neghittoso al fuoco, o sulle panche d' una taverna ad avvinazzarsi, e giuocare da disperato.

L' operajo adunque obbligato riscuote ordinariamente per paga giornaliera dal S. Martino sino a' 25 di marzo una lira veneta al giorno, ch' equivale a cent. 51 della

moneta del Regno, e il non obbligato riscuote cent. 76. Da' 25 di marzo fino al S. Martino riscuote il primo cent. 64, ed il secondo cent. 89; eccettuati in questo frattempo i giorni del mietere e del battere il frumento, che si pagano a' primi in ragione di lire 1. 02 ed anco di lire 1. 27 al giorno, ed a' secondi in ragione di lire 2. 04, e talora anche più.

Oltre le quali mercedi è obbligato il padrone a corrispondere a' suoi giornalieri il bisogno della bevanda diurna in vino adacquato, o *piccolo*: e nelle giornate più faticose della messe e della battitura del frumento, fa di mestieri che il padrone largheggi co' suoi operaj di buon vino puro, se non vuol vedere assassinato il lavoro.

Questa è la mercede dell' operajo in dinaro; chè se gli si corrisponda il vitto, locchè sogliono esigere la maggior parte dei non obbligati, allora la paga in denaro diventa la metà, e talvolta anche meno.

Non ometto però d'osservare, che nelle ville del Mestrino confinanti col Dogado, cioè Carpeneo, Favero, Dese, Gajo e Marcon, ove l'aria, specialmente in estate, non è molto felice e la popolazione assai scarsa, la

mercede de' giornalieri è doppia ed anche tripla della sopra enunciata.

Resta ora a dirsi de' mezzadri. Dal sin qui esposto facilmente deducesi, esser questi tra noi in ristrettissimo numero. Nulla dico de' terzadri, che noi neppur conosciamo, quando non si voglia comprendere in questa classe que' pochi giornalieri che imprendono a zappare qualche campo di frumentone, e per una tale zappatura ed altre operazioni relative percepiscono dal padrone del campo una terza parte del raccolto.

Ecco adunque gli utili e i pesi del mezzadro da noi detto *parziano* o *lavoratore alla parte*. Le sementi d'ogni genere sono metà a carico del padrone, e metà del lavoratore: così del pari tutti i prodotti della campagna si dividono per metà, eccettuati i prodotti detti di zappa, cioè quelli che ricercano di essere zappati, come il sorgoturco e la melica, o *sorgorosso*, de' quali un terzo è del padrone, e due terzi del lavoratore: quest'ultimo però è tenuto ordinariamente a corrispondere una qualche somma in denaro al padrone per l'affitto della casa rurale.

Non è fuor di proposito il far qui bre-

ve parola del nostro anno colonico. L'anno presso di noi ha il suo principio ed il suo fine in due differenti tempi. In quanto alle terre, l'anno comincia e termina il giorno di S. Pietro 29 giugno; ed in quanto alle case e fabbriche rusticali, comincia e termina il giorno di S. Martino 11 novembre, coll'eccezione, che se la terra affittata è nella categoria delle *chiusure*, l'affittanza si regola coll'anno delle frabbriche a S. Martino.

Il congedo, che colle espressioni della nostra antica legislazione statutaria chiamiamo *cognito*, per le terre, si suol dare prima del 25 marzo; per fabbriche e *chiusure*, prima del dì 10 agosto, ed anche un sol mese avanti il S. Martino. In forza di questo duplice anno il nuovo fittajuolo entra al lavoro della possessione affittata nel giorno di S. Pietro, restando l'affittual vecchio nella casa colonica fino il dì 11 novembre, onde raccorre que' frutti della terra che sono di sua pertinenza. Speciali consuetudini regolano le forme e le misure relative ai diritti dell'affittuale ch'entra, e di quello che parte, e determinano la dote, detta altrove *scorta*, di cui quest'ultimo è obbligato di lasciar fornito il podere che abbandona, la di cui enumerazione riuscirebbe qui troppo lunga.

IV.

„ I terreni si coprono tutti ogni anno „ in un podere? Al caso che no, quanta „ parte d'ogni podere rimane vota? Qual „ ragione si produce per tener riposate le „ terre? „

Generalmente parlando, i nostri terreni sono fruttiferi ogni anno di un prodotto o dell'altro. L'alternativa del frumento, del grano turco e dei minuti, di cui si parlerà al quesito VII, non lascia voto, per un anno intero, alcun campo: e di riposo non godono che quelle sole terre che o sono di lor natura poco feconde, o sovrabbondanti in estensione alla man d'opera de' coloni che le tengono in affitto.

E qui torna in acconcio il notare un secondo difetto della nostra coltivazione, che consiste nella massima sproporzione che passa tra l'estensione delle terre, ed il numero dei coltivatori. Questo difetto, cagionato naturalmente dall'estiva insalubrità dell'aria, osservasi specialmente in una porzione del Mestrino orientale, come abbiamo detto di sopra. Tutti però i coloni de' due territorj hanno la manìa di voler dilatare l'estensione delle loro terre; e per quante ne prendano in af-

fitto, non ne hanno mai tante che bastino a' lor desiderj. L'*exiguum colito* di Virgilio è per essi un vero paradosso, anzi una bestemmia; sebbene il fatto stesso a grave loro discapito gli ammaestri del contrario. Io ho fatta l'esperienza sopra due de' nostri villaggi confinanti fra loro, e dotati d'una pressocchè eguale natura di terreno, e di un' egual dimensione, l'un de' quali è ripartito in vaste campagne, o *masserie*, spoglie di agricoltori, e l'altro in ristretti terreni, o *chiusure*; ed ho ritrovato da' recenti calcoli censuari, che l'ultimo dà un quinto di più di rendita annuale del primo.

V.

„ Come si prepara la terra per seminarla? Come si dividono i campi? In porche? Qual uso si fa della vanga? Come si sta ad aratri? Si usa erpice? I lavori sono profondi? Sono replicati? Come si fanno gli scoli? „

La terra destinata a ricevere il frumento ed il grano turco suole da nostri valenti agricoltori apparecchiarsi con replicate arature.

Gli aratri, detti dai nostri *versori*, vengono sempre tirati da animali bovini, e de'

più grossi che possonsi avere: sono muniti di ruote; non hanno però il coltello. Il vomere di ferro; *gomiero*, suol essere lungo circa once 16 venete, e largo nella sua maggior latitudine once 14, e del peso di circa 8 libbre grosse venete.

Oltre l'aratro, gli agricoltori più facoltosi sogliono adoperare la *solchetta*, ch' è un grande aratro a doppio rovesciatojo, *spalletto*, il di cui vomere è largo once 28 nella maggior larghezza, lungo once 20, e pesa sino libbre 24. A questa solchetta conviene attaccare tre o quattro gioghi de' buoi più forzuti, profondandosi essa nel terreno una metà di più dell'aratro: cosicchè, calcolata a un dipresso la profondità del lavoro dell'aratro ad once sei, quella della solchetta viene ad essere ad once nove. Adoperasi questa all' estate per apparecchiar le terre per la semina de' frumenti, come sono per dire. Ne' vecchi attrezzi rurali d'una boaria di mia famiglia ho trovata una di queste *solchette* armata di coltro; ed un nostro buon vecchio boaro assicurommi averla esso usata in sua gioventù a dissodare i prati, e qualche terreno imboscato. Io però non ne ho veduto in uso di simili presso alcuno de' coltivatori nostrali.

Ogni campo qui da noi è diviso in porche, volgarmente *gombine*, larghe ognuna dai due ai tre piedi vèneti circa. Sei pertanto sono le arazioni che i più diligenti premettono alla seminazione del frumento. La prima di queste arature, che chiamasi *incrocciare* si eseguisce nel campo appena o poco dopo mietuto il frumento. La seconda, che ha luogo quindici giorni dopo, si chiama *levar i cavalletti*, cioè ridurre la terra in cavalloni. La terza, dopo altri quindici o venti giorni, si dice *voltar la terra*. Colla quarta, dopo un eguale spazio, si riduce il campo in *gombine*: colla quinta si dividono, o si *sbregano* le *gombine*: vien poi la sesta, che comprende tutte le operazioni dello spargimento e coprimento della semente, a cui suolsi dar principio a' primi d'ottobre, e continuarsi sino al S. Martino, e qualche anno anche più in là. Avverto, che la terza e la quarta di queste operazioni si eseguiscono per ordinario colla *solchetta*, e le altre coll'aratro, al quale, pressochè in ogni lavoro, succede l'erpice, detto da noi *grappa*, ch'è di figura quadrilunga, larga due piedi circa, e lunga 12, fornita di tre ranghi di denti di ferro, lunghi circa once 6. Per ispianare ed egua-

gliare la terra arata, questa *grappa* s'adopera coi denti all'insù. Talvolta il lavoro dell'erpice precede quello dell'aratro.

Al sorgoturco poi soglionsi dare quattro arazioni colle relative erpicature: la prima delle quali ha luogo al principio di marzo ed alla fine di febbrajo, se l'annata non fu umida, e si chiama *arar nel solco vecchio*, o *curare i solchi*. Colla seconda si mette il campo in *vanezza*; cioè si ara il campo senza dividerlo in *gombine*: colla terza si *levano i cavalletti*, come si fa col frumento: e colla quarta si semina il grano dalla metà di aprile a tutto maggio.

Nel qual proposito delle arazioni necessarie a premettersi alla seminatura del frumento e grano turco, puossi vedere quanto scrisse saviamente Santo Benetti nella sua opera *dell' Accorto Fattor di Villa*; autore nostrale che visse parecchi anni in questa mia comune, le di cui massime in questo argomento trovo encomiate nel Dizionario ragionato degli scrittori d'Agricoltura.

Non sempre però nè da tutti si pratica cadauna delle operazioni aratorie da me descritte: non sempre, perchè il tempo mol-

te volte lo vieta, e fa che alcuna se ne ommetta: non da tutti, perchè molti coltivatori sono sprovveduti o dei mezzi, o della possibilità o della volontà di eseguirle.

Varj coloni, e quasi tutt' i *casettieri* che non hanno boarie, apparecchiano i campi per seminarvi il sorgoturco col lavoro della vanga, a cui comincian dar mano anche in novembre, se la stagione va asciutta: ed il campo così vangato, specialmente se il freddo ed il ghiaccio lo trituri e lo sciolga, rendesi infinitamente più atto alla produzione di questo grano, che quello lavorato ad aratro.

I più attempati de' nostri contadini mi assicurano, che da poco tempo in qua si è introdotto fra noi l'uso del vangare; il quale, conosciuta l' utilità che apporta, pare che vada crescendo ognor più. Nè io già inclino a condannarlo, quando i coloni sappiano adoperare in modo la vanga, da non danneggiare, ove n' è il pericolo, le serpeggianti pel campo vitali radici delle vigne contigue, calcando moderatamente addentro la di lei tagliente estremità, la quale suole profondarsi nel suolo circa dodici once.

La vanga appo noi, detta *vanghetto*, è

assai più piccola della vanga degli orti, di forma quasi rettangolare, rotonda un poco all'estremità, lunga circa once 14, larga 6, del peso di due libbre e mezza, incassata di legno, su cui va a posare il piede del vangatore, guarnita di manico che va a terminare a guisa di stampella o *crozzola*.

Oltre il lavoro della vanga e dell'aratro, esige da noi, quando è nato il sorgo-turco, le cure della zappa, consistenti nel rompergli all'intorno superficialmente la terra poco dopo spuntato, locchè addimandasi *rassare*: nello zapparlo quando è cresciuto, ed indi nell'alzargli intorno al gambo la terra, come fanno alcuni, che dicesi *motare*.

Minori poi e meno intense arature e lavorii si danno da' nostri coloni ai grani minori, alla vena, al miglio, alla melica, e simili.

Resta ora a parlarsi degli scoli. Nulla v'ha di più necessario di questi alla maggior parte delle nostre terre, la cui natura generalmente pecca nel ritener l'umidità. Due sono le vie per le quali noi si liberiamo da questo malore: le fosse, e i *cavini*.

E' superfluo che mi fermi a descriver le fosse: dirò soltanto, che le campagne

mestrine e noalesi non sono comunemente tanto provvedute di fosse quanto abbisognano: nella qual mancanza stabilisco il terzo difetto della nostra coltivazione, giacchè è provato, che se si moltiplicassero, o si tenessero in miglior governo in certi fondi bassi, limacciosi ed umidi, questi veicoli delle acque stagnanti, avremmo meno a dolersi dell' umidore.

Presso di noi ogni campo è elevato nel mezzo, e va egualmente decrescendo tanto da un capo che dall' altro, e ad ogni capo, detto *cavazzale*, avvi una spianata di terra più bassa del detto *cavazzale*, della larghezza di circa tre piedi, nella quale, venendo a terminare i solchi del campo, raccolgonsi l' acque che da essi declinano, e vanno a morire ne' fossi. Queste spianate noi le chiamiamo *cavini*; e in esse non solo non si semina grano, ma si tengono sempre nette dall' erbe col badile, onde l' acqua abbia un libero transito; ed all' autunno in un coll' erbe si curano dalla terra che le pioggie vi hanno ammassata: qual terra, ch' è la migliore del campo, dopo essere stata dal gelo concotta, si riporta alla nuova stagione colle carriuole e barelle alla metà del cam-

po: locchè gli serve quasi d'ingrasso, e gli mantiene la necessaria elevatezza nel mezzo.

VI.

„ Si domanda la nota di tutti i letami
„ e governi usati e pe' campi e per le vi-
„ gne e per gli ortaggi, col modo di pre-
„ pararli e di applicarli, e coll'indicazione
„ della quantità che s'impiega per una da-
„ ta estensione. Quanto si pagano? Sotto
„ nome di governi s'intendono le sostanze
„ fossili. „

In questo articolo la nostra coltivazione è soverchiamente mancante: quarto difetto che opponesi al suo avanzamento.

Tutta la serie de' nostri concimi riducesi agli escrementi degli animali bovini, de' cavalli, delle pecore, de' majali e de' polli, mescolati tutti e fermentati colla paglia e colle altre materie di fogliami, d'erbe e di steli, che servono di letto al bestiame predetto, e delle spazzature e mondiglie delle case, delle aje e de' cortili. Il gesso, la cenere, la calce sono ingrassi noti soltanto a qualche agricoltor dovizioso, che gli usò una volta o due per esperimento. Alcun altro di cotesti agricoli adoperò qualche fiata la fuliggine; ma questi rari esempj non dan regola per l'universale.

Generalmente ogni colono de' due territorj penuria d' ingrassi, eccettuati alcuni pochi nelle vicinanze del capoluogo di Mestre, donde hanno l' opportunità di ritrarre il letame delle tante stalle di cavalli sì private, che di quelle degli albergatori pe' forestieri che vanno a Venezia.

Un' altra opportunità per aumentare i loro ingrassi hanno questi coloni vicini a Mestre, e consiste nel provvedersi di fieni, e di strami a dovizia, provenienti per acqua dalle valli del circostante vasto Estuario, e che approdano alle rive del canale di Mestre.

Ma di questi vantaggi non godono le campagne poste in distanza più di quattro miglia da quel capoluogo, riducendosi perciò tutti i letami delle medesime ai soprannominati vegeto-animali, ed al terriccio de' fossi, che chiaman *terrazzo*, il quale, dopo di averlo lasciato agli ardori della canicola o a' ghiacci del verno, trasportasi con gran profitto a letificar i seminati e le viti.

Eppure anche ne' nostri terreni si posson trovare delle cave di marna; ed a me più d' una volta qui in Martellago è avvenuto di vederne de' lunghi strati, all' occasione dell' escavazione di qualche fossa pro-

fonda, o di qualche fondamento di fabbrica. Ignorano affatto i nostri contadini l'uso, l'efficacia e perfino il nome di questa marna: converrebbe perciò che i ricchi possessori e gli avveduti affittanzieri gli ammaestrassero coll' esempio ad adoprar questo ed ogni altro utilissimo non praticato ingrasso.

Oltre di esser povera la nostra coltivazione di varietà di letami, pecca eziandio estremamente nel modo di conservarli e di prevalersene. O che si lasciano troppo essiccare e svaporare a tutte le più veementi azioni dell' aria e del sole; o che si annegano nelle fosse rigurgitanti d'acqua pestilenziale: generalmente poi si traducono nel campo quasi sempre immaturi, perchè il modo con cui si tengono, e la breve loro età, che non eccede mai li sei mesi, non è sufficiente a ben maturarli. Indi accade sovente, che si trasportino nel campo, e vi si lascino in cumuli più e più giorni senza coprirli sotterra, sicchè esalano, e dilavansi per le piogge ed altre intemperie. Poi dalla maggior parte de' contadini non si fa gran calcolo nella scelta de' concimi, che possono più o meno convenire a questa o a quell' altra natura di terreno: e si dà ad ogni

campo la stessa specie di letame, senza distinzione, eccettuati quegli angoli di terra vicini alla casa destinati ad orto domestico ed al canape, ai quali si usa la cortesia di riserbare il più minuto e maturo.

Il prezzo medio del letame in massa può stabilirsi fra noi a circa lir. 5 italiane al carro: e per concimare uno de' nostri campi all'uso de' più larghi coltivatori se ne impiegano dieci carra. Il prezzo della cenere è di lir. 1. 50 allo stajo, e simile è pur quello della fuliggine.

VII.

„ In qual modo si dividono i poderi
„ relativamente ai prodotti che vi si semi-
„ nano? Si cerca sapere se, per esempio,
„ il grano occupi un terzo, o metà del po-
„ dere. Qual è l'ordine in cui sopra un
„ medesimo campo si succedono i prodotti?
„ Si prega che venga chiaramente espres-
„ sa, per quanto si può, questa successio-
„ ne di prodotti, e soprattutto se sia rego-
„ lare, e quali variazioni ammetta. "

Due sono i prodotti principali di grani, come dissi al quesito secondo, cioè il frumento ed il sorgoturco, a cui sono subordinati presso di noi gli altri cereali e i

legumi. Il primo però ha preferenza sul secondo: ed è consuetudine antica, alla di cui esecuzione trovo richiamati robustamente i fittajuoli in quasi tutte le scritture di locazione de' nostri avoli, che della porzione aratoria del podere debba il conduttore seminarne due terzi a frumento, ed un altro terzo a frumentone, o ad altri minuti. Ed è evidente, che sull' oservanza di questa regola fa d'uopo ch' insistano fortemente tutti i possessori, giacchè il frumento è quel primo e pochissimo prodotto col quale generalmente i nostri coloni sono tenuti a pagare l' affitto.

Il sorgoturco poi è quasi tutto d' esclusiva pertinenza del villico; ed è quello che costituisce il suo principale alimento, in preferenza del pane, degli altri grani e legumi, facendo di questo quotidianamente un tal uso a pranzo, a cena ed a merenda, che in di lui mancanza non appetisce verun altro cibo, e li reputa tutti quasi insalubri ed insipidi.

Divenuto pertanto il sorgoturco, in forza di una tal assuefazione, un genere di prima necessità pe' nostri contadini, non è da farsi tanto le meraviglie, se lo riguardino

con occhio di predilezione, e gli consacrino di buon grado le più assidue loro cure.

Nelle *chiusure* e ne' campicelli affittati agli operaj ed a' *pisnenti*, assai di rado, ed in taluni non mai seminasi frumento, ma l'unico loro prodotto annuo è il frumentone, per le sopraddette ragioni, e per quell'altra ancora, che la di lui coltura si effettua in gran parte colla vanga, e non coll'aratro di cui è priva questa classe di villici.

Ciò esposto, ecco l'ordine che a un dipresso nella maggior parte delle campagne del Mestrino e Noalese succedonsi regolarmente i prodotti sopra un medesimo campo.

Il primo anno, per esempio, in ottobre 1809, il campo si è seminato a frumento, avendovi immediatamente avanti raccolto il sorgoturco temporivo: nell'ottobre 1810, premessi i necessarj lavori esposti al quesito V, e letamato il campo, si seminerà a frumento per la seconda volta, che raccoglierassi in luglio 1811. Immediatamente dopo la messe, questo campo (che prenderà a quell'epoca il nome di *steola*, quasi *stipula*) seminerassi a frumentone *cinquantino*, detto anche tardivo; o a miglio, o a grano saraceno, o ad altro minuto consimile. In mag-

gio 1812, premessi i necessarj lavori richiesti dal grano turco, seminerassi appunto il frumentone temporivo, letamandolo riccamente; raccolto questo alla fine di ottobre 1812, il campo medesimo (che prenderà in quel punto il nome di *sorgale* dal sorgoturco che vi produsse antecedentemente) tornerà a seminarsi a frumento maturabile in luglio 1813: ed ecco compiuta la nostra agraria rotazione, circoscritta al periodo di soli tre anni.

La natura poi de' terreni più o meno atta al frumento od al frumentone, la qualità delle annate, la mancanza de' letami, ed altri bisogni o circostanze del colono fanno sì, che la descritta successione triennale venga da molti spesse volte variata e interrotta.

Laonde taluni qualche anno in certe terre magre, in luogo del frumento, pongono la spelta: ed altri, che sono assai pochi, vi seminan la segala. Così pure al sorgoturco temporivo sostituiscono o la vena o il miglio pur temporivo, o la melica, *sorgorosso*, o i fagiuoli, o simil altro genere da porsi ne' maggesi, *mazeghi*.

VIII.

„ Qual è il prodotto ordinario dei varj
„ generi che si seminano ogni anno in ra-
„ gione di una data misura; per esempio,
„ quanto rende una tornatura di grano in
„ un anno ordinario? Quanto grano o se-
„ me spargasi sopra una data misura secon-
„ do l'uso del paese?

Non si è fatta menzione in quest' elenco, che segue, di que' generi la di cui coltivazione non è appo noi praticata; o se si usa, lo è in così ristrette e peculiari misure, da non trarsene una regola generale.

Vi si è aggiunta all'elenco una tabella de' prezzi medj di alcuni de' principali prodotti dell'agricoltura, che furono in corso nel passato anno 1809, desunti dai municipali registri della comune di Mestre, onde si abbia anche da questo dettaglio un' idea dell'attuale nostro stato agro economico.

	Quanto se ne semina per campo	Rendita media per uno	Rendita massima per uno	Varietà, o specie non registrate nell' Elenco
Frumento invernengo ordinario	Stajo 1	Staja 5	Staja 7	
Frumentone	Quar. 1	Quar. 40	Quar. 40	
Segala	Stajo 1	Staja 5	Staja 6	
Orzo	Stajo 1	Staja 5	Staja 7	
Vena	Stajo 1	Staja 10	Staja 15	
Fagiuoli	Stajo 1	Staja 10	Staja 10	
Saggina, o	Quar. 1	Quar. 40	Quar. 50	
Melica, o	. . . . .	. . . . .	. . . . .	
Sorgorosso	. . . . .	. . . . .	. . . . .	
Spelta	Stajo 1	Staja 5	Staja 6	
Formentone, o cinquantino	Quar. 1	Quar. 20	Quar. 25	
Miglio	Quar. 2	Quar. 80	Quar. 90	
Gran saraceno	Quar. 1	Quar. 8	Quar. 10	
Lupini per coglierne le semenze	Quar. 1	Quar. 5	Quar. 6	

TAB

De' Prezzi medj de' seguent

nel Comune di M

MESI	*Frumento allo stajo*		*Sorgoturco allo stajo*		*Vena allo stajo*	
	lir.	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*
Gennajo	10	25	5	95	8	82
Febbrajo	10	13	5	40	9	08
Marzo	10	71	5	68	10	64
Aprile	10	60	5	11	10	64
Maggio	11	59	6	84	10	64
Giugno	12	06	7	13	10	64
Luglio	11	57	6	68	—	—
Agosto	9	90	6	71	5	62
Settembre	10	90	7	38	6	26
Ottobre	11	66	8	09	6	64
Novembre	11	31	7	21	7	08
Dicembre	11	13	7	80	6	90

ELLA

Generi, che furono in corso

stre nell' anno 1809.

Vino al mastello		*Fieno al carro*		*Legna al passo*		*Carne di bue al cento*	
lir.	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*
13	30	24	33	19	44	51	17
14	33	26	90	13	10	51	17
13	37	27	—	13	10	51	17
11	—	27	6	11	77	51	17
12	66	27	—	13	32	51	17
13	36	27	—	13	30	51	17
14	50	—	—	14	87	51	17
15	02	15	35	13	55	50	17
13	33	15	35	17	12	50	17
12	79	16	37	17	12	50	—
12	46	15	09	19	90	51	17
14	58	15	51	17	90	46	05

IX.

„ Si seminano lupini, o fave, o altra „ pianta da seppellire per ingrassare i terreni? „ Si cerca come, quando e in che quantità „ si semini la medesima, e per ingrassare „ quali terre: si domanda ancora se spesso si „ faccia tal operazione, e qual prodotto riesca „ meglio seminato in terre così preparate. “

Questo metodo, utilmente adottato nell'alto Trevigiano, non ha potuto giammai introdursi fra noi, perchè, fattane l'esperienza, si trovò che il fronzuto morbido stelo del lupino, troppo umide mantenendo queste nostre terre, da per se stesse umorose di troppo, rendeale inette ad una buona semina, e per conseguenza alla felice produzione del grano.

X.

„ Si coltiva canape, o lino? Qual è il „ metodo esatto di coltura? Qual'è la rendita ordinaria? Si esprima la quantità di „ seme impiegato per ogni data estensione di „ terreno; e s'indichi, se l'uno o l'altro „ genere entri per massima nel rispettivo si- „ stema di agricoltura, o se venga coltivata „ da pochi, o solo in un dato tratto di pae- „ se. Cercasi esposta con precisione la diver-

„ sa qualità e quantità degl' ingrassi, del la-
„ voro, e del processo della macerazione. "

Parlerò in primo luogo del canape. Non è che questo genere coltivisi da noi in tale copia da far ne commercio attivo, ch' anzi per lo contr ario il di lui prodotto non ci basta pei bisogni domestici.

Pochi sono però que' contadini nostrali, sian della prima o dell' ultima classe, che in ostello contig uo all' orto, e non lontano dall' abitazione, detto *canevale*, non coltivano il canape, onde non si avveri quanto cantò l' Alamanni:

„ Che non avendo ciò, la fida sposa,
„ Le caste figlie poi vedrà piangenti,
„ Aver al più gran gel la fronte aperta,
„ E nel più sacro dì la mensa e 'l letto
„ Senza candido vel negletti e nudi. "

Il fondo destinato a canapajo apparecchiasi nel verno vangato in zolle minute, ed al mom ento della semina si concima col miglior letame che s' abbia; giacchè le donne, trattandosi d' una faccenda di peculiare loro spettanza, vi profondono tutto quello che durante l' anno tennero in serbo dalle raccolte mondiglie della casa e del pollajo.

Quand' è mai possibile, si procura di

seminarlo nel giorno 10 d'aprile, per l'invalsa nel volgo antica opinione, che seminato in tal dì, ch'è il centesimo dell'anno, abbia a fare la migliore riuscita: se il tempo od altra circostanza lo vieta, si semina ne' dì seguenti.

Chi ha bovi e vasto *canevale*, lo ara leggermente, e lo erpica all'atto della seminagione, dividendo la terra in grandi porche, divise l'una dall'altra da piccoli solchi. Chi n'è privo, eseguisce la semina col solo erpice tirato a mano, o col rastrello che gli tien luogo d'erpice, e poscia col badile accomoda intorno la terra, l'agguaglia, apre i solchi e compie l'operazione.

E' opinione fra nostri villici, che un fondo destinato a canape, per quanto governo gli si dia, non possa rendere per i due primi anni abbondante raccolto, e che ciò s'ottenga soltanto dopo aver continuato varie annate a porvi sempre un tal genere: così è sempre fissa appo d'essi, come quella dell'orto, la sede del canapajo, nè soffre mai alternative. A seminare una quarta parte d'un campo di canape fa d'uopo gettarvi più d'una quarta di semenza, la quale produce 20 libbre grosse all'incirca di canape netto, quando prospera bene.

A' primi di agosto, dopo cadute tre guazze, conosciuta dal fiore la maturità del canape, si taglia colla falce da mietere, *messora*; e di mano in mano che vassi tagliando, le sollecite femmine ne rimondano il gambo, lo scelgono, e dividono in eguali fascetti, e pongonlo tosto ad essiccarsi al sole meriggio. Fatto secco, mettesi a macerare in acqua non torbida, soprapponendovi graticci di legno, e sui graticci pietre pesanti e terra, acciocchè affondi. Lasciasi in macero per quattro o cinque e sino anche sei giorni: poi si cava dall' acqua, si netta, e tornasi a soleggiarlo. Quando si conosce asciugato, colla schiena d' un grosso coltello o col podetto si rompe e si frange: sottoponsi indi alla gramola, che compie di purgarlo da' rottami della parte lignosa, e gramolato dassi a' mastri pettinatori, che riduconlo atto alla conocchia ed al fuso.

Que' che provvedono alla riproduzione del canape per l' anno venturo, nel mieterlo, lasciano in piedi una data quantità di gambi i più grossi, nerboruti e più dotati di fiori, per ritrarne la semenza che si raccoglie alcuni giorni dopo. Osservo eziandio, che avvi fra alcuni de' nostri contadini l' uil

costume di sparger qua e là delle semenze di canape ne' campi seminati di sorgoturco (questo costume si estende lodevolmente anche a' fagiuoli ed alle zucche, che seminansi con molto profitto negl' interstizj dello stesso frumentone), le quali lasciansi crescere per coglierne la semenza, che ogni anno vendesi a caro prezzo; ed il gambo da cui si è raccolta serve a far corde.

Traggono alcuni anche un' altra utilità dal fondo destinato a canape. Mietuto questo, vi seminano delle rape, o vi trapiantano i tanto lodati da Catone *cavoli-verze*, imbandigione salubre, e opportuna nelle villesche cene invernali.

Questo è l' intero processo della coltura del nostro canapajo.

Passiamo ora al lino. La coltivazione di questo genere è assai meno estesa del testè descritto. Nel Mestrino appena si pratica da alcuni pochi: nel Noalese v'è un maggior numero di coloni da cui viene adottata. Ciò non pertanto si eseguisce in ristretta misura, poichè la quantità che pel solito si semina a lino da' nostri, non eccede gran fatto quella del canapajo. Scegliesi della miglior terra della campagna, e della meno argillosa.

Alla metà di settembre si sparge al suolo la semente: alcuni ne coltivano anche di marzuolo. Per ogni quarta parte d'un campo è necessario gettarvene una quarta parte di stajo, che prosperando bene, suol produrre libre 25 di lino netto, e quarte sei di semente.

Verso la metà di giugno, tempo in cui suol giungere a maturità, se ne fa la ricolta, estirpandolo colle mani dal terreno: nella qual operazione si eseguisce anche l'altra di separarlo e nettarlo dall'erbe che gli crebbero unite: poi si lascia in manipoli ad essiccarsi sul campo. Trasportasi indi al coperto per batterlo, ed estrarne la semente. Fatto ciò, ponesi a macerare in fascicoli in acqua la meno torbida che puossi avere; e dopo d'averlo lasciato due giorni a molle, galeggiante, voltàndolo da un giorno all'altro in guisa che l'acqua agisca sulla parte inferiore e superiore de' fascicoli, levasi dal macero, e ponesi ammonticchiato a fermentare quasi altri due giorni. Indi si toglie dal cumulo, si mette a soleggiare, onde poi secco gramolarlo con apposita macchina, detta *gramolino da lino*, ed assoggettarlo in seguito a tutte le altre operazioni praticate col canape.

Ciò esposto, dirò che il nostro lino è assai inferiore al lino forestiero, tanto nel tiglio ch'è molto corto, men fino e più ruvido, quanto nel colore che riesce assai bruno, e più difficile ad imbianchirsi.

Contuttociò io non cesserò mai di esortare i nostri coltivatori a far maggior conto, di quel che fanno, di questo prodotto, col rappresentar loro la duplice utilità che se ne può ritrarre; l'una dal tiglio, e l'altra dalla semente: da tutte due le quali non v'ha dubbio che verranno risarciti della poca terra che vi consacreranno.

XI.

„ Si seminano colsat, ravizzoni, rape,
„ rughetta, girasole e simili per olio? Si
„ cercano le stesse avvertenze indicate nel-
„ l'articolo X. ".

Il colsat e la rughetta sono affatto sconosciuti fra noi, ed il girasole non cresce che per abbellimento nelle ajuole di qualche giardino.

Del colsat io feci qualche esperienza con una piccola quantità di semente che mi è stata mandata a tale oggetto. Ma siccome fu infelice il risultato che ripetei per due anni, mancatami sul terzo la semenza

da riprodurne; così non feci in seguito alcun altro tentativo.

E' cognita, ma assai poco praticata ne' due distretti, la coltura del ravizzone: solo alcuni coloni di Spinea nel Mestrino sogliono seminarne ogni anno.

Eccone il metodo in breve. Si semina alla fine di luglio od al principio d'agosto ne' campi seminati a *cinquantino*, nell' atto che si zappa il detto grano. Un quartiere di seme basta a seminarne un campo; e se la stagion gli è propizia, e di buona qualità il fondo, che tale appunto ricercasi a tal uopo, giunge a render fino libbre ottanta venete d'olio per ogni quartiero di semina.

Fatto maturo alla metà di giugno all'incirca, si taglia col solito metodo de' grani; si lascia qualche giorno ammonticchiato al coperto, poi si batte la semenza, e da questa spremesi l'olio col torchio, il quale arde eccellentemente, e cotto non riesce disgustoso nel condimento de' cibi.

Liberato il campo dal ravizzone, vi si semina subito il sorgoturco, detto *bastardo*, cioè medio tra il temporivo ed il tardivo, ed hassi così il doppio raccolto dell'olio e del grano.

Nell' anno 1805 io intrapresi d' introdurre fra noi il rafano oleifero cinese, seguendo nella di lui coltura le istruzioni del sig. De-Grandi, stampate in Udine nel 1804.

Alla fine di marzo del detto anno 1805, apparecchiato, come conviene, un pezzo di buon terreno della dimensione di circa tre quarti di campo trevisano, vi seminai sei libbre grosse di seme del rafano suddetto. Alla fine di aprile lo feci zappare e mondar dall' erba ed agli ultimi di giugno gli replicai la zappatura. A' primi di agosto, essendo maturo il seme, lo feci mietere, ed indi porre in cumulo al coperto, poscia battere sull' aja.

Ho raccolto uno stajo e mezzo di semi che pesarono libbre grosse 170; e passato al torchio, ebbi il ricavato di libbre cinquanta d' olio, che detratte le spese di coltivazione, dell' affitto del fondo se avessi dovuto prenderlo a locazione, della ricolta e macinatura, venne a costarmi centesimi 54 circa alla libbra veneziana.

Ho continuato nell' anno seguente a coltivarlo, ed il risultato fu quasi eguale. Conobbi in quest' anno, che la scarsezza del

raccolto procedeva dal danno che soffrivano i baccelli da un certo verme verde (che non ha nome neppure appresso il volgo, e che non seppi rinvenire nella bell' opera del celebre Professore Bayle Barelle), il quale introdottosi in essi, ne divora i semi. Al guasto di questo verme van soggetti negli orti nostri anche i semi de' cavoli e delle rape.

In seguito mi toccò di soffrire ogni anno le depredazioni di questo insetto, il di cui danno conobbi aumentarsi in ragione della bontà del terreno, in cui posi il rafano; il quale poi al contrario, se si semina in terra di poco fondo o magra, non giunge neppure a maturità. In tal guisa sono arrivato sino all' anno corrente senza aver riportato un sensibile aumento nel prodotto, a differenza di un coltivatore nel Padovano, da cui ebbi i primi semi, al quale ogni campo di quella misura coltivato a rafano suol dare 8 o 9 staja di seme da olio.

Chiuderò quest' articolo coll' osservare che i nostri contadini, avvezzi indistintamente a cibarsi di buon olio di Corfù e dell' isole Greche che ci viene per la via di Venezia, non sanno adattarsi a far uso, neppur per ardere, degli olj che si estraggono dalle

suaccennate piante oleifere, ed amano meglio di pagar quello al caro prezzo corrente di lir. 1. 07 alla libbra Veneta, che di procurarsene d'inferiore a minor prezzo colle loro braccia. (*sarà continuato*).

Dell' Agricoltura del Territorio di Forlì; memoria del sig. . . . . .

I.

Il territorio forlivese ha una lunghezza di nove miglia, ed una larghezza di dodici all'incirca. Confina a levante col territorio di Forlimpopoli, e in parte con quello di Ravenna; a ponente col Faentino; a mezzogiorno col Toscano, ed a settentrione col Ravegnano. Questo si divide in ottanta e più mila tornature. La tornatura è composta di cento piedi forlivesi quadrati (1). Non vi sono monti, non valli, e solo esiste alquan-

---

(1) La tornatura di Forlì é della nuova tornatura 0. 2383 45051, e per fare una nuova tornatura si richiedono tornature forlivesi 4,1 955 9793.

to di colle sui confini del Toscano. In tre differenti ubicazioni sonovi praterie, ma in poca estensione. Dalla parte attigua al colle vi sono non molte vigne, e alcune selve. Il terreno predominante vien chiamato in lingua volgare *mezza terra*. Non è perciò che non siavi anche dell'argilla, o terra forte o creta rossa e gialliccia ed altre varietà di terreno, ma non in tanta quantità.

II.

Il prodotto principale del paese è il frumento ordinario. Attualmente la coltivazione è stata portata ad un grado che non lo era quindici anni addietro: questo grado si accosta alla perfezione, ed in conseguenza non suscettibile di alcun miglioramento. I diversi rami di coltivazione sono tutti subordinati al frumento.

III.

Tutte le possessioni e i poderi vengono consegnati a *colonia*, colla condizione di dover dividere per metà qualunque prodotto viene in essi raccolto, dovendo lo stesso colono somministrare la metà di qualunque semenza. Questi deve inoltre pensare al provvedimento di buoni aratri, di falci, di vanghe, di zappe e di altri strumenti e di rustici

attrezzi necessarj, tanto per seminare quanto per raccogliere i diversi generi; e deve avere e conservare a sue spese un carro e biroccio pel trasporto dei letami dei generi di parte domenicale alle case dei rispettivi padroni, e per altre occorrenze. Egli ha ancora il peso della regalìa, l'obbligo di prestare opere da mano, alcuni carreggi, e di somministrare pollame e uova nei rispettivi tempi. La regalìa, ossia l'annuo pagamento d'affitto della casa da esso contadino abitata, è regolata in ragione di paoli cinque per ogni stajo o corba di semenza. Il padrone resta obbligato ai riattamenti che vi occorrono. S'avverte, che sebbene siavi qualcuno che devii da questo pagamento d'affitto, ciò non ostante la più gran parte dei possidenti sta attaccata al prescritto costume.

IV.

Non vi è l'uso di tener riposate le terre. Ogni contadino copre tutti gli anni il proprio terreno.

V.

La terra sopra della quale si pensa seminarvi il grano, generalmente non si concima, ma tre volte si ara prima di seminarla. Nella prima si rompe coll'aratro profonda-

mente; nella seconda si rivolta, fendendola di nuovo, e nella terza si torna ad arare nel tempo stesso che si semina. Quella dove si pianta il frumentone, e dove si semina l'orzo, orzola, fava ec., si travaglia due volte, ed è necessario letamarla. Nella prima, in quell'epoca stessa in cui si lavora coll'aratro, si forma un piccolo scavo colla vanga, e colla terra scavata si coprono quei solchi già dall'aratro formati, affinchè, restando il terreno alquanto sollevato, possavi entro penetrare lo sparso concime, e renderlo sostanzioso; nell'altra si torna ad arare, e istessamente si semina o si pianta ciascun genere, ognuno alla propria stagione. I campi, ossiano le *prese*, si dividono in *concolle*, o porche. La presa ordinaria ha una lunghezza di cinquecento piedi, ed una larghezza di cinquanta. Ai lati di ogni presa vi sono filari di olmi, ciascuno colle viti ai fianchi. La vanga si adopera soltanto in quella terra sulla quale va piantato il frumentone, cece, fagiuoli grossi, e dove va seminato l'orzo, l'orzola, fava, fagiuoli minuti, canepa ec. Si hanno dei buonissimi aratri, o *perticari*, coi quali può ararsi profondamente e superficialmente, a norma che lo richiede il terreno. L'er-

pice, ossia il *tragguolo*, costumasi in particolare per appianare quella terra dove è stato seminato il lino; per gli altri generi poco uso se ne fa: esso non ha punte di ferro. I fossi pei necessari scoli dividono una presa dall'altra.

VI.

I letami usati per l'ingrasso dei campi, delle vigne, degli ortaggi e delle praterie, sono i seguenti. Il bovino, suino, cavallino, umano, pecorino, pollino, ritagli di cuojo, sterco di bachi da seta ed anco gli stessi bachi che non fanno bozzoli; pelo asciutto di majale, calcinaccio ben crivellato, e polvere di strada frammischiata con cavallino e fogliame caduto dagli alberi. Prima di applicarli alle piante, e di spargerli sulle stoppie, si procura che questi siano ben fermentati. Ogni tornatura di terra arativa esige annualmente tre carra di letame; ogni tornatura di ortaggio quattro, e ogni tornatura di vigna un solo, quando ne è bisognosa. Il bovino, suino, umano e cavallino pagasi quindici paoli al carro; il pollino, pecorino ec. pagasi quindici bajocchi lo stajo.

La preparazione di sostanze fossili o minerali pel componimento dei concimi non

è molto cognita. Gl' intelligenti però sanno che il gesso è una qualità d'ingrasso molto confacente alle praterie, ma non ne fanno ancora uso.

VII.

I poderi, relativamente ai prodotti che vi si seminano, si dividono per metà. Il grano occupa ogni anno la metà del podere, ed i marzuoli l'altra porzione: cosichè quella terra in cui nell'anno scorso era stato seminato il grano, nel vegnente viene coperta di marzuoli; e dove erano questi, l'anno dopo seminasi il grano, e così successivamente. Questa metodica successione di prodotti conserva le terre in un perfetto equilibrio talmente, che se si pretendesse in un istesso terreno seminarvi per due anni consecutivi l'orzo, il miglio, il frumentone ec., nel terzo volendovisi porre il grano, non darebbe quel frutto che dà, allorchè in quel dato terreno vi è stato per un sol anno l'orzo, il frumentone, il miglio ec.

VIII.

Il prodotto ordinario di un mezzo stajo di grano, che occupa una tornatura, ascende a due staja e mezzo. Dalla piantagione di un mezzo quarto di stajo di frumentone,

che parimenti occupa una tornatura, se ne ricavano ordinariamente sei staja. Dalla semenza di tre quarti di un mezzo stajo di orzo e di orzola, che occupa la stessa misura, se ne ritraggono cinque. Dalla semenza di un mezzo stajo di fava, che occupa la suddetta misura, se ne raccolgono tre. Dalla piantagione di un quarto di stajo di cece, come sopra, cinque staja. Dalla semenza di cinque scodelle di miglio, che parimenti occupano una tornatura, se ne raccolgono cinque staja. Una scodella è la ventottesima parte di un quarto di stajo. Dalla piantagione, rispettivamente ai fagiuoli grossi e dalla semenza riguardo ai minuti, di un quarto di stajo, come sopra, se ne ricavano cinque staja. Finalmente dalla semenza di un mezzo stajo di veccia, come sopra, se ne ritraggono due staja e mezzo. Gli altri generi non si seminano.

IX.

L'usanza di seminare lupini, fave, o altra pianta da seppellire per render pingue la terra, non è ancora stata introdotta.

X.

Tanto le canape che i lini si coltivano in tutto il territorio, ma non in grande

quantità. I canepaj, prima di seminarli, si lavorano tre volte. Nel mese di ottobre si rompono coll' aratro senza letamarli; in dicembre si vangano, e si letamano con cavallino e umano; in marzo, tornandogli a lavorare, si seminano: dopo vi si sparge sopra pollina, penna, pelo di majale, o sterco di bachi; questi concimi frammischiati si coprono colle zappe, e con rastelli a denti si appiana il seminato e concimato terreno. La precisa qualità di letame che si applica annualmente ad una tornatura di canepajo, dopo che si è vangato, è di tre carra per lo più di qualità cavallina ed umana; e dopo che si è seminato, è di un carro delle indicate qualità. I lineti quasi mai non si letamano. Si arano in agosto, nei primi di settembre si tornano ad arare con diligenza, e si procura che la terra resti ben trita e polverizzata; alla metà del detto mese, replicando l' aratura, si seminano, pareggiando coll' erpice la terra seminata. La rendita ordinaria di due quarti di stajo di canepa, che occupa una tornatura, ascende a libbre settecento. Allorchè si taglia la canepa, si lasciano in piedi molte piante della medesima, dette *caneponi*, le quali producono

la semenza per l'anno avvenire, e solo si recidono allorquando sono giunte a perfetta maturazione. Generalmente costumasi lasciarne in ogni tornatura un numero atto a dare un abbondante stajo di semenza. La rendita ordinaria di un quarto di stajo di lino, che occupa la suddeta misura, ascende a due staja e a libbre duecento cinquanta. Le canape si tagliano alla metà di agosto, si conducono all' aja, e si forma una gran catasta; da questa cavandosene pianta per pianta, si fanno fascetti, ventiquattro dei quali formano un fascio grande. Preparate in tal guisa, si portano al macero o al fiume, ove, rispettivamente al macero, vi si lasciano otto giorni e otto notti, e al fiume quattro notti e quattro giorni. Scorso questo intervallo, si riconducono all' aja, si asciugano, si frangono minutamente, e si gramolano, poscia si ricompongono in grandi fasci. I lini si svelgono alla fine di giugno; si cava la semenza; si legano in fasci, e si portano al macero o al fiume. A quelli che sono stati posti nel macero vi sono necessarj sei giorni e sei notti; al fiume quattro giorni e quattro notti: dopo di ciò si asciugano, e si gramolano come sopra. Il

macero è sempre preferibile al fiume per tutt' i riguardi. Questo non solo li salva da qualunque pericolo di piena, ma loro dà un peso maggiore, una maggior sostanza, maggior credito e maggior candidezza.

XI.

Nessuna semenza oleifera si coltiva. Le patate e i peri di terra non sono in considerazione alcuna. Non è noto che siasi introdotta qualche pianta non coltivata in prima.

XII.

Gli orti sono divisi la maggior parte in tanti quadrati: l'estensione loro è alquanto ristretta.

Sono in numero sufficiente, e capaci a somministrare il bisognevole alla città.

Quegli orti che hanno il benefizio di trovarsi situati vicini ai canali o rigagnoli perenni, s'irrigano con quelle acque; gli altri colle acque dei pozzi preparate in grandi vasi un giorno per l'altro.

S' ingrassano con sostanziosi concimi, come il cavallino e quello che si cava dalle latrine; si lasciano esposti ai ghiacci varj mesi, di quando in quando si movono, affinchè perfettamente si purghino, e median-

te l'applicazione dei medesimi ai buchi o fossetti dove è stato piantato quel tale e tal altro erbaggio.

Tutta la serie degli ortaggi si coltiva bene. Non essendo gli orti in gran numero, non vi restano perciò erbaggi da esportarsi in estero paese.

XIII.

Le praterie sono pochissime in proporzione dei campi arativi. Sono in diminuzione, e quasi tutti gli anni se ne rompono coll'aratro, riducendole a terra arativa. Non sono irrigabili a motivo della loro distanza dai fossi perenni; e solo qualche diligente coltivatore, allorchè ritrova un condotto abbondante di acqua non molto distante dal suo prato, ritrae da questa profitto, e procura di condurla, formando un canaletto, ad innaffiar il suo prato. Non si letamano annualmente da tutti, ma dalla maggior parte dei possessori. D'ordinario il lezzo delle strade, il pecorino, le spazzature delle cucine, il calcinaccio crivellato e la stessa semenza o fiorume di fieno, formano il concime per fertilizzare le terre prative. Con queste varie sostanze, che si portano al prato in settembre, si forma un solo mucchio, si

svolgono più volte, ed insieme si rimescolano; e quando si arriva in ottobre e anche in novembre, si distendono colla più possibile regolarità. Ogni tornatura di prato così governata rende ordinariamente ottocento libbre di fieno all'anno. Io non so mai da quali vertigini siino acciecati quei possidenti che, in vece di conservare i loro suoli prativi, li riducono lavorativi. O ciò fanno per capriccio, o sulla persuasione di ricavarne maggior rendita. Se è pel primo motivo, non vi rispondo; se è pel secondo, e chi non vede in qual errore sono caduti? Una tornatura di terra a frumento dà due staja e mezzo e, a far molto, anche tre di grano: queste vanno divise col contadino: da quell'uno e mezzo che vi resta nemmeno si ricavano trenta paoli. Una tornatura di prato, come abbiamo indicato, rende ottocento libbre di fieno; dalla vendita di queste, che resta tutta a benefizio del padrone, se ne cavano più di quaranta lire. Dunque, qual persuasione più falsa di credere che la terra a frumento vi frutti più che la prativa? In fine, ciò che più d'ogni altra cosa dovrebbe interessare per la conservazione delle proprie praterie, egli è il pascolo ed il mantenimento dei bestiami.

XIV.

L' erba medica od erba spagna non si coltiva di sorta alcuna.

Il trifoglio dalla spica rossa è l' unico che si coltiva. Non si sparge mai solo, ma insieme a qualche poco di orzo o di avena. La sua rendita non può precisarsi, mentre per alimentare il bestiame tagliasi sempre verde, e solo se ne lascia maturare e seccare un piccolo quadratello, per estrarne la di lui leggerissima semenza.

XV.

Oltre il trifoglio, coltivansi per foraggio il fien greco, l' avena, i piselli selvatici e la veccia. I primi tre, unitamente al trifoglio, in poca quantità: l' altro in quantità maggiore, e rende quanto abbiam detto sopra.

Niuna radice si coltiva per l' alimento dei bestiami.

XVI.

Il bestiame bovino non è in abbondanza, ma in copia sufficiente, tanto pel travaglio della campagna, quanto pel consumo della popolazione. Si nutre regolarmente, alimentandolo con paglia frammischiata con istrame, con fieno, fien greco, trifoglio, pi-

selli selvatici e veccia. In tempo d'inverno vien custodito in istalle ben riparate dal freddo; e in estate vien condotto ai pascoli in luoghi *saldivi*, cioè lande, ne' prati e nelle stoppie; al tramontar del sole vien ricondotto alle stalle. Essendo pochissime le bestie che sortono dal territorio, e poche quelle che vi s'introducono, ne risulta che il commercio non ne può risentire profitto. Il Polesine e il Mirandolano sono i paesi che somministrano alcuni piccoli toretti. Non s'impiegano i cavalli per la coltivazione.

XVII.

I latticinj abbondano, e quelli di vacca maggiormente che quelli di pecora. Si vendono d'ambedue le qualità, e per lo più vengono esportati sul Bolognese.

XVIII.

Non vi sono che pecore nostrane. Fin ad ora nessun industrioso dilettante si è preso premura d'introdurre le merine, o pecore di vera razza di Spagna. Non costumasi farle stabbiare. Due volte al giorno si mandano al pascolo sulle stoppie o sui prati; al mezzo giorno e alla sera si rinchiudono nell'ovile, ove dimorano la notte.

Sul territorio forlivese non vi è alcuna capra.

XIX.

I porci abbondano. Oltre quelli che servono al consumo del paese, quantità grande ne vien condotta sul Veneziano, sul Ferrarese e in altre parti del Regno d'Italia, con cui si si fa un buon commercio. I prosciutti, i salami, i cotennini e le coppe sono i salumi di maggior riputazione. Per rendere i majali pingui assai, loro si dà tre volte al giorno la pasta calda e densa di farina di frumentone rimescolata con semola; ghiande sempre a loro disposizione, e fra il giorno qualche volta un poco di fava o frumentone. Le zucche e le mele selvatiche non ingrassano.

XX.

Gli alberi dividono i campi. Prima di fare una piantata, ossia un filaro, si fa uno *scasso* della larghezza di tre piedi, e della profondità di un piede e mezzo. Da una piantata all' altra vi sono ordinariamente cinquanta piedi; da un albero all'altro, dodici. L'olmo è la pianta che viene ad ogni altra preferita.

XXI.

Fatto lo *scasso* con tutto l'ordine possibile, come sopra, si piantano gli olmi, e

in quello spazio che divide un olmo dall' altro vi si pongono i tralci di viti, detti in vernacolo *segoni*, e si coltivano nel modo seguente. Piantati appena, lo scasso non viene riempito che per metà, e i detti tralci si piantano in maniera che sopra terra vi restino due soli occhi o bottoni, dai quali devono sortire i nuovi fusti. Nel primo anno della loro vegetazione, in tempo di estate, per salvarli dalle erbe venefiche, si vangano, si letamano, e loro si tagliano le barbe o radici superficiali, lasciando illese le maestre. Il letame che si applica alle viti è il colombino ed il pollino, a preferenza di qualunque altro, e in qualunque terreno. Nel secondo anno, alla primavera, si accresce di terra lo scassò, si vangano e si potano, lasciando loro un occhio solo nel nuovo virgulto; non si letamano, ma una canna soltanto gli si mette al fianco pel proprio sostegno; all' estate si zappano nuovamente. Nel terzo anno, in tempo di autunno, si vangano, si tornano a recidere le barbe, si letamano, ed affatto si riempie lo scasso o fosso, pareggiandolo al vicino terreno. Nella primavera del quarto si vangano, si potano, e nel far ciò si lasciano loro due occhi, poi

scia si accompagnano alla necessaria canna: nell' autunno poi del detto anno nei mezzi terreni, ossiano terreni selciosi, questi tralci, o piuttosto in adesso viti, si collocano non avvicinandoli affatto all' olmo, ma in distanza di un piede tanto da una parte che dall' altra dell' olmo stesso, e così a poco a poco vi si raccomandano, a tenore della forza che hanno le viti per appigliarsi, e le piante per sostenerle. Nei terreni forti si fa la collocazione in primavera. Per collocarle si fa uno scavo profondo un piede e mezzo, e largo altrettanto: in questo si distende la vite, le si mettono sopra quattro dita di terra ben trita e polverizzata, una buona porzione di letame, e colla stessa terra già scavata si copre, tagliandola sopra terra in quel punto ove conoscasi possa produrre la più bella vegetazione. Al ritornar dell' autunno non di tutti gli anni., ma interpolatamente di uno in tre, di tre in cinque, si rinnova alle viti una buona vangatura e buona letamatura. Fatta adulta e vigorosa, nel potarla le si lasciano lunghi tralci, i quali si uniscono con quelli della vite vicina, già raccomandata all' altro albero, parimenti potata a lunghi tralci, e si formano festoni,

affinchè in tal guisa, esposti maggiormente i grappoli al sole, possano giungere ad una perfetta maturazione, e somministrare un vino più delicato e sostanzioso. Nella vigna la vite vien tenuta bassa, e la potatura si fa sempre su due occhi, letamandola alla profondità di un piede. Se la siccità di una estate o i ghiacci di un inverno avranno insterilite varie viti, col mezzo della indicata collocazione si rimedia, ed anche, se si vuole, si può accrescere il vigneto. Da maritare all' albero la specie migliore è il *trebbiano*, e l' *albana* dalla *forcella*. Per la vigna è l' *albana* gentile, il leatico, il moscatello e il sangiovese; la specie di quest' ultima è unicamente rossa. Sono anche di buona qualità per l' albero le seguenti uve rosse, cioè la *canina* dal raspo rosso, il *balsamino*, la *cornacchia*, l' *albana* rossa e il negretto. Raccolta l' uva dalla vite, si mette in un vaso, chiamato *vinarola*, che ha nel fondo e nei quattro lati molti buchi: si pesta coi piedi, ed il mosto che ne sorte va in un tino postovi sotto a tal uopo: questo mosto, unito alle guscie ed ai raspi, si pone in *castellata*, quali si conducono alle cantine dei rispettivi padroni, e si scaricano

in grandi o piccoli tini. Se è bianca, vi si lascia fermentare ordinariamente per otto giorni; se è rossa, per dodici. Dopo la fermentazione si trasporta nelle botti, ove si lascia posare per due o tre mesi, spirato il qual tempo si travasa. L'uva di vigna esige due travasamenti; quella di frasca uno solo; la rossa niuno.

XXII.

Gli alberi da frutto, che s'indicano qui sotto, si coltivano. Allorchè si cavano dai boschetti sono in età di quattro in cinque anni. Si trapiantano, ove più piaccia, si letamano per tre anni consecutivi con cavallino o altro letame sostanzioso. Giunti a sufficiente grossezza, si innestano, e dopo scorso un anno all'inoculazione si concimano per una sola volta, e poi non mai più. Col progresso del tempo, se qualcuno sia divenuto troppo frondoso, mediante l'amputazione degl' inutili rami si dirada. I frutti più comuni sono i meli, peri, noci, mandorli, ciliegi, peschi, fichi, nespoli, sorbi, avellani, meliachi o albicocchi, pruni o susini, giuggioli e pomi reali. Gli avellani, i peschi, gli albicocchi ed i fichi s' innestano ad oc-

chio, il restante a cuneo, volgarmente a *bietta*.

Non vi è alcun olivo.

XXIII.

Non vi sono boschi, ma soltanto alcune selve mal coltivate e in decadenza. Non accordando il Governo un guardiano per difenderle dalle incursioni dei malintenzionati, in tempo d' inverno costoro gli spogliano e rovinano. In altri tempi si coltivavano, e per accrescerli aravasi la terra selvosa, seminandovi ghiande.

XXIV.

La maggior parte delle fabbriche inservienti all'agricoltura trovasi in cattivo stato. Esse mancano, o scarseggiano di varj oggetti principali. Hanno fenili ristretti coperti da cattivi tetti, stalle senza pavimenti, ovili e porcili mal custoditi, capanne cadenti, e la stessa abitazione del contadino bassa e mal intesa.

XXV.

Gli ortolani forlivesi non seminando semenza di gelsi, sono costretti gli agronomi a provvederseli in estero territorio. Provveduti, li piantano in ogni sorta di terra, e nel primo autunno con buon conci-

me li letamano. Alla primavera del secondo anno gl' innestano sempre ad occhio con getti di gelso dalla mora bianca, la di cui foglia è ai bachi più d' ogn' altra nutritiva, e la seta che essi producono è di migliore qualità. Dopo l' innesto tornano ad applicare il letame, e negli anni avvenire nel potarli li riducono a poco a poco in forma di catino. Le trascorse epidemie non vi hanno apportato alcun pregiudizio, o, per dir meglio, non si sono estese fino al nostro territorio. Non è molta la quantità dei bachi che si educa. Costumasi custodire questi animali in camere pulite alla meglio, poste a levante, dove sia negato l' accesso al vento, al freddo, ai topi e alla polve. Finchè sono piccolini e che non hanno ancora subito la prima delle quattro mute, si cibano con teneri germogli di mori, e si tengono coperti sopra graticci formati di vimini o giunchi: Se mai un caldo straordinario in primavera sviluppar facesse la semenza prima che i gelsi avessero sbucciati i loro primi polloncelli, allora si sostentano, in vece di quelli, con fogliuzze di spino bianco. Superata che hanno la prima malattia, si traslocano in istuoje, le quali si appendono a telaj o armadj re-

golarmente disposti, tenendole in distanza un piede d'altezza l'una dall'altra. Si alimentano due volte al giorno con foglia meno tenera, e tre volte allorchè hanno passata la terza malattia. Si nettano dalle immondezze ogni due giorni, e prima di passarli dalla stuoja sucida alla pulita, si stropiccia quest' ultima con un fascetto di mentastro, l'odor del quale, in forza di reiterate esperienze, si è rilevato essere molto atto a conservarli in un certo stato di maggior lena. Allorchè i pratici si accorgono esservene alcuni malati, per ridonar loro la salute profumano la stanza con aceto sparso sopra di un ferro rovente, oppure friggono del lardo o presciutto assieme con erbe odorose. Più il secondo che il primo profumo è vantaggioso ai bachi. Dieci giorni dopo la quarta muta o malattia, facendosi vedere smaniosi, ed arrampicandosi su pei telaj, fanno distinguere che vogliono cominciar a filare. Conosciuti così disposti, si colgono e si mettono nelle capanne formate di sarmenti, ove nel termine di cinque o sei giorni s'imprigionano da loro stessi, formando il bozzolo. Da un' oncia di uova di bachi, se la stagione sarà stata temperata e la custodia

diligente, si ricavano ottanta e anche novanta libbre di seta.

XXVI.

Dovrebbero i coltivatori avere una stima maggiore delle api, le quali, senza che abbisognino di molta spesa e cura per educarle, danno un vantaggio notabilissimo. Eppure, invece di moltiplicarle, quasi le obbliano, nulla o poco prevalendosi di questo ramo di economia rurale. Quei pochi che hanno il genio di possederne e di educarne, usano della maniera seguente. Allorchè da lungi vedono uno sciame vagante, per fermarlo vi corrono contro battendo un ferro sopra una caldaja: lo sciame, sbalordito da questo fragore, va a fermarsi in qualche ramo di albero; fermato che si è, all'imbrunir della sera vi si accostano pian piano, recidono il ramo dell'albero ove si è posato, e con destrezza tenendo ivi pronto l'alveare spruzzato di vino dolce per impedire la emigrazione, lo pongono in esso dolcemente. Per alveare usano per la maggior parte di bigonci, quali collocano sopra una trave vicina al muro, oppure alti da terra quattro o cinque piedi, sempre colla bocca voltata all'ingiù, e posti a levante. Nei tempi d'in-

verno soccorrono le api, presentando loro sotto all' alveare piatti di mele. Quanto l' alveare è pieno traboccante, e che ha già sciamato, lo distruggono interamente col mezzo di profumi di zolfo.

Descrizione di un Aratro ad orecchie mobili, usato in alcuni luoghi della montagna bolognese, del sig. Ingegnere Franceschi.

Era già qualche tempo che si teneva da un certo sacerdote Antonio Zappoli, delle montagne di Gaggio del Bolognese, un modello di un aratro ad orecchie mobili, senza essersi mai curato di costruirne uno all' agricoltura servibile. Visto da un ricco proprietario, lo fece eseguire in grande, e ne trovò molto vantaggio, benchè imperfettamente costruito. Nell' esecuzione di varj si è procurato correggerne i difetti; ed ora agisce così bene, che di poche altre modificazioni sembra suscettibile.

La figura 3. quantunque non sia disegnata esattamente nelle proporzioni che si prescrivono, può non ostante dare un' idea di questo aratro, il quale non è punto dis-

simile dal comune aratro a due orecchioni, se non se nella posizione e modo di agire degli orecchioni stessi. Si adopra colla parte anteriore, la quale essendo la stessa stessissima che si usa comunemente, si è ommesso di rappresentarla anche in disegno.

Il ceppo R C D (fig. 1.) è costrutto di un solo pezzo avente metri 0, 95 di lunghezza, e 0, 23 di larghezza nel tallone, la quale diminuisce regolarmente andando verso l'estremità anteriore, cosicchè sotto il petto non ha che metri 0, 17. La grossezza C O è metri 0, 08; quella in L K è metri 0, 18. La forma anteriore del petto forma i due triangoli eguali K H D, H D G, dovendo esser eguale l'inclinazione in ambe le parti. I lati e le facce sono un poco concavo-curvi. L'interiore G H K L è scavata in arco di cerchio, il cui raggio è F L. La freccia A B vien sostenuta dal pezzo E F alto metri 0, 28, e s'incastra nelle stive poco sotto la loro unione in cui viene assicurata per mezzo di un grosso cuneo che si sovrappone o sottopone alla stessa freccia, secondo l'inclinazione maggiore o minore che le si vuol dare, la quale suol essere di 16 in 18 gradi al ceppo. E' però vero che rare volte oc-

correrà di servirsi di questo mezzo: poichè l'intento di profondare il vomero più o meno nella terra, potrà egualmente ottenersi col ritirare o coll'avanzare la freccia sopra lo sgabello della parte anteriore. Ed in fatti l'inclinazione del vomero al suolo egualmente varia, o col cambiare l'angolo della freccia col ceppo, oppure, ritenendo quell'angolo cossante, coll'avanzare o ritirare la freccia stessa sul suo appoggio.

La lunghezza della freccia sarà più lunga di quella dell'ordinario aratro a due orecchioni, sino ad avere metri 2. 70, potendo protrarsi anche a 3,00. Questo si fa per non affaticare tanto il bestiame; perchè insinuandosi molto di più il vomero nel terreno con questo aratro, è necessario che il punto d'appoggio sia più lontano dalla potenza che agisce per superarlo.

Le stive nella loro estremità distano l'una dall'altra metà o, 73: la sua altezza è comunemente di metà 1, 23; variando però secondo varia la statura di chi le adopra. La sua inclinazione al ceppo è di gradi 50 circa.

Le orecchie sono due asse unite, da una parte ad angolo per mezzo del cuneo di fer-

ro V, dall'altra per mezzo di un traverso P S che le tien distante l'una dall'altra nell'estremità metri 0, 48, avendo di total lunghezza metri 0, 95. Queste orecchie hanno metri 0, 25 di larghezza. L'incavo v'è eguale all'altezza L K della 1. fig. in cui deve combinare esattamente per incastrare le stesse orecchie fra l'arco K G ed il pezzo E F. Queste orecchie devonsi agirare come in perno con moto orizzontale, andando da A in B (fig 3.) e viceversa, finchè l'ala tocchi le stive; l'altra naturalmente sporgerà molto infuori, e sarà atta, assicurata che sia, a rovesciare la terra sollevata dalla parte di quest'ala stessa. Per tenerla ferma in quella posizione, si porrà un cuneo di legno nel buco S, il quale premendo contro le stive, non potrà la forza farle cambiar posizione. Così quando si rivolta l'aratro, basta levare quel cuneo S O, muovere orizzontalmente le ale da B in A finchè l'orecchia B tocchi le stive, ed allora si rimette il cuneo dall'altra parte, e la terra verrà rovesciata dalla stessa parte. Dal che ne viene che volendosi lavorare in monte (pel di cui uso è stato principalmente costruito), la terra verrà tutta rivoltata dalla parte bassa, e si

darà assai minore fatica al bestiame, e potrassi profondare molto di più il solco, che non si fa usualmente coll' aratro comune a due orecchioni, non trovando più impedimento l'orecchione che resta dalla parte superiore del terreno; anzi si ha il vantaggio che questo, essendo paralello al ceppo, preme il terreno del solco della parte superiore, ed impedisce al terreno smosso di cadere nel solco, per lo che resta sempre netto e pulito; cosa che molto contribuisce alla buona coltura nel rivolgimento del terreno sollevato. Questo aratro non ha che un solo coltro P Q (fig. 1.), il quale si pone nell' incastro della freccia dirimpetto il vomero; vi è fermato da due cunei di legno, uno di fronte l' altro di fianco, che servono a dargli l' inclinazione che si vuole, insinuandoli più o meno nell' incastro. La direzione però del coltro deve esser tale, che il taglio sia sempre in direzione del rovesciatojo L. Si hanno adunque, a mio credere, tutti quei vantaggi in monte con questo aratro che si possono avere in piano coll' aratro comune ad un solo orecchione.

Non posso però dispensarmi dall' avvertire che in alcune circostanze, anzi che esser

profittevoli l'usare di questo aratro nel modo sopra descritto, diverrà molto dannoso; perchè, per esempio, volendosi lavorare una porzione di terreno sottoposto ad altro in grande pendìo, massime se soggetto alla lavina, siccome si rivolge sempre il terreno dalla parte bassa, si verrà a formare un incavo al terreno sovrapposto, e si concorrerà a renderlo più presto rovinoso; ed in tal caso si dovrebbe piuttosto usare questo aratro in senso contrario, cosicchè rivolgesse la terra dalla parte superiore, ad onta della somma fatica del bestiame; altrimenti si correrà grave rischio di perdere in un sol tratto anche il terreno sovrapposto.

Questo caso però non deve togliere nulla di lustro all' invenzione, la quale dovrà sempre riputarsi di sommo pregio, atteso il vantaggio che apporta generalmente colla buona coltura. E già a quest' ora si è introdotto tale strumento fra non pochi coltivatori dei nostri monti, i quali han procurato eglino stessi, così restii nelle loro pratiche antiche, di usarne.

Articolo di Lettera del sig. Can. Angelo BELLANI al Compilatore sul mezzo di prevenire il danno che arrecano gli insetti al frumento; con alcune osservazioni sulla forma della pannocchia del grano turco.

Nel tomo I del Giornale d' Agricoltura, Milano 1807 (*), io aveva inserite alcune note tendenti a prevenire il danno che arrecano al frumento gl' insetti; dove insisteva nel disapprovare la pratica generalmente invalsa di ammucchiarlo ne' granaj all' atto della raccolta, penetrato ancora da tutto quel calore che sotto la sferza di un cocente sole d' estate può concepire, e per lungo tempo ritenere. Ripeteva il primo impulso allo sviluppo delle uova degl' insetti preesistenti nel grano da quella forte temperatura, la quale si conservava in seguito nelle grandi masse per un successivo fermento prodotto dall' azione chimica del germe vivente, funesto preludio d' un prossimo danno quasi del tutto inevitabile. Nella guisa che allo sviluppo del pulcino nell' uovo si richiede un

(*) Vedi tomo VI N. XVI di questi Annali alla nota della pag. 4.

determinato grado di calore, scemando il quale cessa ogni circolazione o segno di vita; così alle uova rinchiuse nel grano se venga in seguito ad impedirsi la continuazione di quel calore che d' altronde è necessario sul principio pel diseccamento del grano medesimo: se non basterà questa precauzione ad ottenere pienamente l' intento (perchè altre cagioni vi possono aver parte, massime quelle dipendenti dalle atmosferiche vicende le quali difficilmente possono e prevedere ed evitare), pure verrà, a mio credere, impedito, se non in tutto, in gran parte almeno il danno che al frumento ne deriva col minorare, più che è possibile, ogni causa che fomenti lo sviluppo di tali insetti divoratori.

Non tralascerò dunque di raccomandare al tempo stesso, fra gli altri mezzi, quelli che recentemente ha raccolti e suggeriti il sig. Professore G. Bayle-Barelle nel suo *Saggio intorno agl' Insetti nocivi ai vegetabili*, e nella sua *Monografia de' Cereali*; nè saranno da trascurarsi i metodi che vennero in seguito comunicati dal socio L. Bossi nel Giornale della Società d' Incoraggiamento di Milano, anno 1809. *Estratto di alcune Memorie sugl' Insetti nocivi ai vegetabili*.

Anche gli antichi, che in fatto di pratica potevano saperne tanto come noi, avevano notato il vantaggio di non riporre il frumento sul granajo, se non dopo essersi naturalmente raffreddato; e fino dal secolo decimo quarto il primo ristoratore dell' agricoltura Piero de' Crescenzi non mancò di spesso inculcarlo nel suo *Trattato dell' Agricoltura*. Del quale autore ne fece un ben meritato elogio il sig. Cav. Re nel tom. X, *della Bibliot. di Campagna* (*).

Nel tomo I (ediz. di Milano 1808), parlando dell' aja e dei granaj, dice alla pag. 197 „ Sia presso all' aja un luogo atto e „ piano e netto, nel quale si ponga il gra- „ no, sì che al coperto si possa raffred- „ dare, e poi si porti ne' granaj: la qual „ cosa ve lo farà più durare. „

A pag. 198, dopo aver riportati varj mezzi impiegati contro i gorgoglioni, soggiunge „ Ma niuna cosa è così utile a con- „ servare i frumenti per lungo tempo, che „ trasmutargli in luogo vicino e spargergli, „ acciocchè alquanti dì si raffreddino, e co- „ sì poi si ripongano ne' granaj. „

(*) Vedi tomo VI N. XVI di questi Annali alla nota della pag. 3.

A pag. 209 „ E convenientemente secco e rifrigerato ne' granaj si ripone . . . . „ e rifrigerato ancora ne' granaj si riponga. "

E a pag. 281 tom. 3. „ Niuna cosa è „ più utile a lungamente guardare i grani, „ che sia ottimamente secco, e secco si „ metta in granaj, e alcuna volta in luogo, „ prossimano tramutato, si refrigeri. "

E per non attribuire ai moderni ciò che gli antichi avevano già rimarcato, ecco a proposito quanto il medesimo autore aveva scritto tom. 1 pag. 320 cap. XXX. *Come si co-„ nosce il mosto nel quale ha acqua.* „ Acciocchè conosciamo se il mosto ha ac-„ qua, le pere crude, e, secondo altri, le „ more metti nel mosto, e, se acqua ha, „ s'attufferanno, e se no, sopra noteranno ". Partendo da questi principj, nacque l'invenzione del gleucometro dei moderni, ossia stromento per distinguere, col mezzo della gravità specifica, la qualità del mosto; come fu da me nuovamente descritto e proposto nel tom. VIII. della Biblioteca di Campagna 1806, e che ebbi in seguito la compiacenza di vedere da molti adottato e raccomandato, e massime negli Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia, tom. I. pag. 95. *Me-*

moria sul miglioramento dei Vini napoletani del P. Onorati.

La pannocchia del grano turco, ossia formentone, venendo formata da alcune file di grani disposti lungo l'asse, o torso della spiga, si osserva che queste, quanto sono diverse in numero sulle varie pannocchie, sono però sempre pari; cosicchè se ne contano da 8, 10, 12, 14, 16, 18 e più ranghi. Per accertarsi poi meglio del fatto, siccome verso la base e l'apice della spiga riescono i grani nella loro disposizione alquanto confusi, si numereranno le file all'intorno del cono nel mezzo di esso dove sono sempre regolari e distinte.

La prima volta che mi fu noto questo fenomeno, si volle ad esso dare del maraviglioso, col dirmi che in tutti gli anni pari, pari egualmente era il numero delle file; e negli anni dispari, dispari nascevano gli ordini delle file; e per sorte quell'anno appunto era pari. Ma se il misterioso, dirò così, del fenomeno fu tolto, restavami nonostante molto difficile il poter dare qualche spiegazione al fatto costante; e dubitando che provenisse da diverse specie o varietà, mi

assicurai, che seminati dei grani tolti da pannocchie a diverse file, nascevano altre pannocchie anche sullo stesso gambo portanti indistintamente, chi più chi meno, un numero qualunque, ma sempre pari: Consultando i libri che ne potevano trattare, ho trovato (*Noveau Dictionnaire d'histoire naturelle, art. Maïs*) che si erano bensì fatte delle sperienze conformi alle mie, ma non se ne conchiuse altro, se non se che queste non indicavano delle specie particolari nel grano turco, ma delle semplici varietà.

Curioso però d'indagare perchè mai queste semplici varietà conservassero nel numero pari una così marcata costanza, parmi d'averne trovata la spiegazione, esaminando la pannocchia spogliata de' suoi grani, e massime vicino alla base; dove i solchi, ne' quali stanno annicchiati i grani in fila, sono disposti longitudinalmente due a due, rimanendo fra ogni pajo una sensibile distanza anche quando la pannocchia è vestita dai grani. Meglio poi si osserva tale organizzazione spaccando il torso trasversalmente, perchè dal centro, ossia dal midollo di esso, parte una specie di radicetta, o dirò gambo, che poi si divide in due, e corrisponde

agli alveoli di due grani laterali formanti parte della serie d'una coppia di file. Anche i lunghi pistilli che ricevono la polvere fecondante, sortendo dagli involucri della pannocchia, seguitano l'istessa direzione delle coppie delle file.

Sono dunque portato a credere che questa radicetta o gambo, da cui sembra dipendere la sussistenza del seme per esser ivi impiantato, siccome al tempo stesso comunica con due grani, non possa crescere l'uno dei grani senza dell'altro; per cui, moltiplicandosi le coppie, si avrà sempre un numero pari, il quale potrà essere maggiore o minore, secondo l'ordine preesistente nel germe, e la forza di vegetazione che permette ad un numero maggiore o minore di grani di svilupparsi e maturare.

Economia dell'acqua piovana. Memoria scritta da Pietro PONZILACQUA. *Verona, 1810. Tipografia Tommasi: in 4 pag. 67.*

Questo libro è dedicato al sig. Consigliere di Stato Cavaliere Scopoli, Direttore generale della pubblica Istruzione. Il sig *Ponzilacqua*, eletto un tempo sopraintendente

all'agricoltura dello stato veneto, aveva ideato un piano relativo al rimedio da apporsi alla scarsezza d'acque. Quest'è un argomento della massima importanza, e massime in un paese montuoso domanda molt' attenzione. Dopo avere l'autore mostrati i danni che vengono dal nessun conto che non solo non si fa dell'acqua piovana, ma dal malanno che elleno cagionano col portar via le terre coltivabili e ridurle a nudi poggi, confermato dalla storia dei luoghi da esso lui più conosciuti, passa ad esporre il piano che pensa potere rimediare a tanti mali. Prima però parla delle sorgenti tanto perenni che intermittenti e temporarie, accennando alcune cose rilevanti intorno alle sensibili alterazioni alle quali sono soggette, rendendo ragione di queste col mostrarne le cagioni. Si lamenta di alcune operazioni fatte dai moderni contro l'uso dei vecchj, e soprattutto della mania di destinare a riso i campi asciutti; e fa vedere quanto male ciò abbia recato all'agricoltura, e fa vedere come crescendo sempre più questa smania e volendosi pure trovare acqua ove manca, ricercando gl' infimi strati, ribassando canali e fosse, e ritoccando i vestigi di antiche profonde

sorgenti, recano grande discapito alle acque superiori.

La vera cagione della deficienza di acque, sulla quale si mette universale querela, deriva, secondo il sig. *Ponzilacqua*, in gran parte dalla generale mal intesa coltivazione de' campi tanto piani che declivi, e massimamente degli alti monti. Egli vorrebbe che si approfittasse dell' acqua delle lunghe pioggie invernali e di qualunque altra stagione, allargando e moltiplicando le fosse, i recipienti ne' quali ritenere l' acqua, di cui è noto quanto abbisogni, anzichè cacciarla fuori dal proprio fondo. Vorrebbe fossero costruite ampie conserve. Ne' colli donici vicino a Verona, oltre il beninteso lavoro delle terre, vi è grande industria nel raccogliere entro fosse, vicino agli orti, l'acqua, allargando spesso le vecchie e costruendone talora delle nuove.

Era naturale che nel trattare questo argomento si dicesse alcuna cosa intorno al diboscamento ed al dissodare i terreni prativi, locchè qui è con verità detto, e sono chiaramente esposti i danni gravissimi che ne risultano, i quali, durante la sua assenza dal proprio possedimento, l' autore spesso provò.

Comincia dal consigliare ad abolire l'uso, che prova quanto sia nocevole, di fare nei terreni declivi un solco più approfondato alla parte inferiore dei filari delle viti e di qualunque piantagione. Lo vuole praticato al disopra d' ogni filare, affinchè si formi quasi un arginetto benefico alle piante, ove si arresterà l' acqua, e penetrerà gl' inferiori strati a ristorar le radici ed a mantenere lungo tempo umido e fresco il terreno. Facendo vedere tutt' i vantaggi di questo metodo, tutto diverso da quello che più generalmente osservasi nel Veronese, lo raccomanda particolarmente per le montagne. Egli ne ha fatta la prova della quale è stato contentissimo, sebbene abbia dovuto soffrire moltissimo dalla pervicacia de' suoi villici. Il fosso o solco deve sempre esser tale, che i più forti acquazzoni nol possano giammai superare. Imbrigliandosi per questo mezzo l' acqua, « la superficie de' campi non soffre danno, si abbeverano le radici di ogni pianta, s' inumidiscono gli strati più bassi della terra, salvandosi i superiori; poichè non potendo l' acqua traboccare il solco, portasi ne' fossi laterali, i quali accolgono la terra e trattengono l' acqua. »

Un secondo riparo propone l' autore in

un generale regolamento di tutte le strade. Mostra che il loro cattivo stato dipende dall' incuria che non frena le acque piovane. Vorrebbe che lungo le strade fossero scavate larghe e profonde fosse, nelle quali far cadere tutta l'acqua che non si è potuta raccogliere dai diversi terreni de' campi. Segue dando altre prescrizioni sopra questo oggetto, ed invoca l'ajuto della legge per ottenere questo scopo. Fa sapere che ne' luoghi alti e di grande declivio i Veronesi antichi formate avevano lateralmente varie fosse e buche, le quali potrebbono ora contenere quantità d'acque per frenare all' opportunità il corso all' acque. Ma i contadini le hanno turate con gran danno di loro stessi. Consiglia a riaprirle ove ciò sia facile, e vuole per legge di massima obbligati tutti a ritenere, ov' è possibile, ne' proprj fondi l'acqua piovana, e che non si permetta ad alcuno lasciar fluire nelle strade quelle discendenti dai campi, cortili, adiacenze; e pone sottocchio tutte le cautele che assicurino queste prescrizioni.

Passa poi ad assicurare la timidezza di quelli i quali paventano che continuando le piogge dirotte, anche dopo riempiuti i cavi,

rendasi perciò nullo il proposto rimedio: e risponde a varj quesiti che suppone vengano fatti al suo piano, e fa riconoscere a chiunque vorrà adottarlo i seguenti vantaggi qui brevemente riportati: 1. Assicurata la freschezza del terreno, e per conseguenza vegete le radici ancora in tempo d'estate. 2. Raccolta del terreno migliore che si arresterà negli scavati fossi, dai quali con economia potrà riportarlosi d'onde fu levato. 3. Le acque divise, e ritenute a ragionevoli distanze, non isfiancheranno muri a calce o a secco, nè argini. 4. I moltiplicati fossi vicini agevoleranno la ripresa delle giovani piantate che non soffriranno per l'aridità. 5. Contornando di doppi salici e simili alberi i fossi, se ne avrà aumento di legna con vantaggio grande della campestre e domestica economia. 6. La vicinanza dell'acqua coopererebbe ad aumentare il coltivamento degli orti. 7. Molti prati si manterebbono più abbondanti di erbe. 8. Vi sarebbe acqua per molti usi di fabbriche. 9. Si eviterebbono i danni di molti incendj: 10. Le fosse intorno alle case starebbono a difesa di esse e nutrirebbono pesce. 11. Trattenuta quest'acqua, non precipitando d'improvviso giù pe' torrenti, non avrebbono luogo

le tanto frequenti funestissime irruzioni ed allagamenti. 12. Si aumenterebbono le acque de' fonti e delle sorgenti che resterebbono meno scarse in estate. 13. Per ultimo ne verrebbe uno stabile miglioramento alle strade.

Calendario Georgico della Società Agraria di Torino per l' anno 1810 *all' Istruzione degli Agricoltori Piemontesi*: *in* 8.

Quantunque solo adesso possa annunziare, perchè tardi giuntomi, questo almanacco, spero che non ispiacerà l' avere contezza delle importanti notizie in esso contenute. Precede un discorso sull' esperienza in Agricoltura del sig. *Vassalli Eandi*, Presidente della Società. Mostrando quanto utile sia il tentare degli esperimenti, fa vedere che è un gran male la inesattezza colla quale da molti si riferiscono mentre alcuni narrano soltanto i risultati felici delle loro prove, tacendo persino i mezzi straordinarj onde gli hanno ottenuti, e cercano di nascondere, per quanto possono, quei fatti che non hanno corrisposto alla loro espettazione; e segue ad indicare i motivi pe' quali s' alterano o si tacciono con grave danno dell' agricoltura, mentre non si

può così trarne verun profitto veramente sicuro, e dice assai bene che « possono essere di maggiore vantaggio ai progressi « dell' agricoltura alcune sperienze chiamate « volgarmente infelici, che molte di quelle « dette felicissime. « Termina coll'enumerare alcune delle avvertenze necessarie da aversi dall' esperimentatore.

Lo stesso sig. *Vassalli* in una sua memoria, che è la prima dopo le appartenenze dell' anno, la serie delle fiere, la tariffa delle monete e la tabella delle poste, ci narra la continuazione delle sue esperienze sull' *arachis hypogæa*, o pistacchio di terra o manì, fatte nel 1809. Ecco le conseguenze le quali possono servire di lume ai coltivatori d' una pianta che pare potersi rendere naturale dell' Italia. Egli dice che gli sembra: 1. Che il mozzare le piante, ben lungi dall' essere giovevole, sia dannoso alla fruttificazione dell' *arachis*: 2. Che inutile sia il coprire le piante di terra, giacchè le buccie dei rami difficilmente possono maturare: 3. Che convenga mettere un doppio numero di piante, purchè esse non restino vicine più di quattro o cinque oncie di distanza: 4. Che la concimazione non molto influisca sul

prodotto dell' *arachis*. Viene narrando le esperienze fatte da altri nell' anno stesso, il quale, per la mancanza degli ordinarj caldi estivi e per le piogge e per le grandini, non fu molto favorevole a questo prodotto. Riuscì bene soltanto al sig. *Bruno* che lo seminò in terreno sabbioso a Sezze. Conchiude con alcune notizie intorno all' estrazione dell' olio che si fa da questo legume, usando dei grani maturi, non maturi e tostati. Da una sperienza fatta dal sig. *Barberis* risulta: 1. Che un non mediocre profitto può ancora ricavarsi dai grani non perfettamente maturi, e che hanno sofferto dall' essersi guasta la loro buccia, purchè si abbia l' avvertenza di farli tosto estrarre, oppure di far ben bene essicare le bucce che cominciano a marcire: 2. Che conviene abbrustolare i grani prima di estrarre l'olio, avendo gli abbrustolati dato un prodotto in olio di un sesto maggiore del prodotto dei non abbrustolati: 3. Che non conviene estrarre l'olio subito dopo la ricolta dell'*arachis*, giacchè i grani ne danno un terzo meno di quel che ne somministrano sei mesi dopo.

Aveva dimostrato il sig. *Vassalli* che i pioppi crescono oltre i 25 anni; che l' ac-

crescimento loro è viemmaggiore in ragione della loro età avanzata; e che finalmente la diramazione o potatura, lungi dal favorirlo, anzi lo ritardi. Egli ha in una nota aggiunte prove all'antica dimostrazione. Quindi assai bene dice che, ad evitare la sempre crescente scarsezza di legna, sarebbe ben fatto il non diramare come si pratica.

Dà la relazione delle cose fatte nell'orto agrario della Società il sig. *Nuvolone Pergamo*. Fra i prodotti coltivati indica 12 specie di riso che gli sono trasmesse dal sig. *Thouin* da Parigi. Le fece seminare ai 25 di maggio. Crebbero le piante, ma nessuna fece la spica. Sventuratamente a me ancora successe la stessa cosa. Io non potei seminarle che ai 5 di giugno perchè, giuntemi al primo di detto mese, furono tenute a molle nell'acqua di letame Nacquero presto, ed alcune si alzarono da prima rapidamente. Ma essendo mancato il favore del caldo, che la state passata fu assai poco gagliardo in proporzione del solito, non ebbi il contento di vedere pure una spica. A me però nacquero tutte. E' importante a sapersi l'ultima sperienza fatta dal sig. *Nuvolone*. Pose a schiudere 5 once ed un ottavo di seme

di bachi da seta proveniente da farfalle prodotte da vermi che dopo la quarta muta non furono abbondantemente nudriti. Queste uova diedero una mediocre raccolta di bozzoli di buona qualità. Ciò vale a mettere dubbio nell'opinione di coloro che pensano che sia essenzialmente necessario, per la felice riuscita de' bachi che si destinano alle semenze, il pascerli in grande abbondanza dopo il quarto periodo di loro vita.

Il sig. *Nuvolone*, dopo avere date alcune notizie sulla *sophora japonica* e sui vantaggi della medesima, narra di averne seminato con felice successo, e spera che fra non molto si possa renderne più generale la coltivazione.

Segue un avviso per la conservazione delle sostanze alimentari, spedito dalla Società Agraria della Senna, che domanda notizie su questo importantissimo oggetto.

Viene altro avviso importante per la coltivazione delle piante oleifere sull'operato dalla Società d'Incoraggiamento di Parigi, la quale, avendo promesso un premio a chi avesse coltivata una pianta oleifera, lo destinò al sig. *Gaujac* per essersi distinto nella coltivazione del colsat. Un altro problema rela-

tivo alla coltivazione comparativa di piante oleifere è pure stato sciolto dallo stesso sig. *Gaujac*. Fra sei piante invernali da esso sperimentate, il colsat, e, fra altre sei di primavera, la camellina diedero la maggiore quantità di semente.

La Società poi darà un premio a chi meglio corrisponda al problema *sopra la coltivazione di una pianta oleifera non ancora coltivata nel distretto del concorrente*; ed a chi meglio risponderà al quesito sulla coltivazione comparativa delle piante oleifere. Il compilatore di questo avviso vi aggiunge la notizia di tutte le istruzioni pubblicate dalla Società d'Agricoltura di Torino su questo oggetto. Alla medesima sembra che il ravizzone, il colsat e l'arachis o pistacchio di terra potrebbero fornire ai bisogni dell'olio che manca in Piemonte.

Si narrano alcune esperienze eseguite nel grano di Polonia, che danno luogo a conchiudere che l'epoca migliore per seminarlo sia in primavera. Qui in Bologna mi riesce ottimamente seminato in autunno.

Finisce l'almanacco col rapporto intorno allo stato della greggia dei merinos. Il sig. *Lasteyrie*, noto abbastanza pe' suoi meriti let-

terarj e per l'imparzialità colla quale giudica in queste materie, decise che nella determinazione di formare uno stabilimento pastorizio in Toscana, per migliorare quelle razze indigene, gli arieti si debbano levare fra la greggia suddetta che conta 68 arieti e 153 pecore fattrici.

Osservazioni meteorologiche, mediche ed agrarie fatte in Verona nell'anno 1809.

Al solito appariscono queste osservazioni che contengono sempre dei fatti preziosi per la storia della meteorologia, della medicina e dell'agricoltura, e che sono scritte in un modo assai diverso da quello in cui sogliono mostrarsi produzioni di questa indole. Ecco la ricapitolazione. » *Anno.* Con due « parole mi passerò: esso fu acquoso e tem« pestoso, spesso due nemici a spada tratta « caldo e freddo insieme aggiungendo. Questi « pochi cenni bastano a farlo conoscere. Se « favorì alla campagna, l'osservatore cui ciò « si appartiene cel dirà me' d'ogni altro. « Tuttavia, per le stagioni perverse, possiam « chiamarcene anche contenti, e fargli lieta « ricevuta. In pioggia fu dell'andar di quel-

« lo sett' anni fa, e di quello sett' anni ad-
« dietro, vinti tutti e tre dal 1804 che n' eb-
« be 39. 6. 4, la somma quantità finora del
« nostro clima . . . . Trascurato da ne-
« gligenti il miglior tempo della metà di
« gennajo, non ne trovarono più in tutto
« l' inverno per ristorare i campi, scarican-
« do gli argini, e rassumendo le capeciane,
« nè per aprir fosso da piantar viti, in un
« anno di cui non si offerse il più accomo-
« dato ad ogni genere di piantagioni. Fu
« simile allo scorso, se pur nol vinse, nel
« ritardare la potatura. Ad onta delle offese
« sofferte dai gelsi, fu abbondante di foglie,
« ma scarsa la raccolta e vile il prezzo.
« Quella del frumento e del frumentone non
« già copiosa, ma più che mediocre. Lus-
« sureggiarono per le molte acque tutte le
« piante, e si dileguaron le frutta, tranne
« meli, che stetter saldi contro molti sini-
« stri. La vendemmia non poteva esser ab-
« bondante. Provenuta da tralci, fin dal tem-
« po del potare, brevi, gracili e tratto trat-
« to dopo l'omero vizzi e senz'occhi, vegeti
« solo nella saetta, dilavata nella deflorenza
« dalle soperchie piogge, percossa in più
« luoghi dalla grandine mentr' era acerba,,

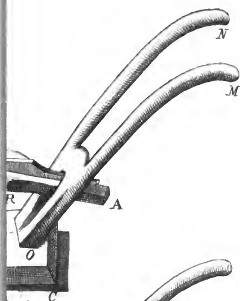
« e da due venti sbattuta al tempo dell' im-
« brunire e del maturare, non pagò a taluno
« la spesa della potatura e dei vimini, saliti
« in quest' anno ad altissimo prezzo.

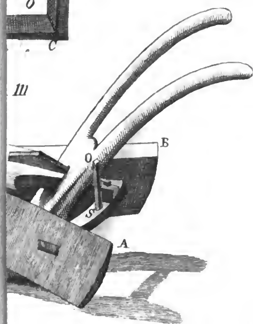
Osservazioni meteorologiche ed agronomiche sopra lo scorso anno agrario, incominciando dall' autunno 1808 *a tutto estate* 1809, *seguite d'altre due memorie, del Professore Claudio* DALLA FOSSA, *membro della Società Agraria del Dipartimento del Crostolo. Reggio,* 1810. Torreggiani: *in* 8. *pag.* 49.

Le esperienze fatte nell' anno entro l' Orto della Società Agraria sono riportate dopo le osservazioni. Il sig. Professore riportando la riuscita di due campi seminati a fava l' uno col metodo comune, cioè senza arare previamente la terra, e l' altro dopo averlo lavorato, conclude che „ si deve considerare „ come erronea quella opinione che sostie„ ne, meglio preservarsi dal gelo le fave in „ terreno non dissodato. L' esperienza ci ha „ dimostrato che la fava seminata in terreno „ bene sminuzzato, e non già nel motaccio,

„ come dice il Fiorentino, ha maggiormente
„ resistito al gelo“.

Segue un *Saggio sopra le piante tintorie comuni nel Distretto di Reggio*; indi vi sono le tabelle dei prezzi medj de' prodotti agrarj a lire italiane per ogni sacco. Alla pagina 22 aveva fatto sapere che nella Comune di Reggio, durante lo scorso anno agrario, erano nati 1093 individui, morti 857, e che si celebrarono 174 matrimonj.


N
M
R
A
O
C


III
B
O
S
A

Della Coltivazione dei Territorj di Mestre e Noale nell' antica provincia di Treviso: Memoria del sig dottore Agostino FAPPANI, *di Martellago*, *per rispondere ai quesiti fattigli dal Compilatore* (Continuazione).

XII.

„ Si coltivano le patate, o i pomi di ter-
„ ra? Si coltivano i topinambour, o i peri di
„ terra? Come? in che quantità? e a qual
„ uso"?

E' solo da pochi anni a questa parte che s' incominciò a introdurre fra noi la coltivazione delle patate. Per lo addietro non erano conosciute che negli orti signorili: le milizie austriache di guarnigione in Venezia, che le pagavano a caro prezzo, invogliarono alcuni de' nostri rustici a coltivare ne' loro campi questo prodotto, ottimo negli anni di carestia.

Sotto questo riflesso, ed in vista del di loro valore a quell' epoca (nel 1801 un giardiniere mio conoscente le vendette in Venezia sino a soldi 14 veneti alla libbra che sono centesimi 35), studiai anch' io di dif-

fonderne la coltivazione in questa mia Comune; distribuendone la semina a questi abitanti; e nel 1805 si è pubblicata col Giornale Quotidiano di Venezia qualche esperienza da me fatta sulla fabbricazione del pane di patate, dietro a quanto io avea veduto praticarsi a Vienna ed in altre parti dell' Austria.

A' nostri contadini non piacciono gran fatto le patate, e ne mangiano talvolta sol per diporto, dandole arrostite a' fanciulli per passatempo. In questi due ultimi anni, abbassatosi il loro prezzo a centesimi tre alla libbra, nella disperazione di esitarle a miglior condizione, si risolvettero i nostri coltivatori di darle cotte nell' acqua ai bovi ed a' majali per ingrassarli. La carne però di questi animali, impinguati con esse, diviene un po' floscia: cosicchè, per tal causa e per l' invilimento del prezzo, alcuni dei coltori delle patate sembrano assai scoraggiti, e sonosi alcuni pochi limitati a coltivarle soltanto nelle piantate di persici, cioè in quel pezzo di terra che resta vacuo tra l' un pesco e l' altro.

Vengo ora in breve a descrivere il metodo che noi teniamo a coltivarle.

Piantansi alla fine di marzo, od a' primi

di aprile, in terra apparecchiata alla foggia del sorgoturco. Per piantarle si tagliano in pezzi, a misura degli occhi o germoglj di cui sono forniti: si cava colla zappa una buca profonda un palmo, in cui si gettano da quattro a cinque pezzi di patata, che colla zappa stessa ricuopronsi subito di terra. Queste buche sono distanti l'una dall'altra un piede circa. Cresciute le patate ad un mezzo piede di altezza, si zappano, e si ricalzano a guisa del frumentone. Alla fine di ottobre, ed anche prima, si raccolgono da terra colla vanga.

Ho provato segarle colla falce, dopo seccato il fiore, e dare gli steli recisi a' buoi, che non li vollero mangiare nè freschi nè secchi, sebbene qualche scrittore della coltivazione delle patate assicuri che le mangiano saporitamente.

In terreno grasso, e per lo avanti ben concimato, si trovò che qui da noi rendono un venti ed anco un trenta per uno: ne' mediocri un dodici, e ne' più sterili un otto al più.

De' topinambour, o peri da terra, dirò brevemente, che qui da noi potrebbero riuscire assai bene senza coltura: avendone io

fatta l'esperienza, piantandoli nell'orto a foggia delle patate, non tagliati però in pezzi come quelle, fruttificarono abbondantemente, e nel luogo ove li posi, vi restarono dei tuberi che ogni anno ripullulano senz' alcuna cura. Non mi è riuscito poi di trovarli opportuni ad alcun uso rilevante.

XIII.

„ Si sono fatti miglioramenti relativa-
„ mente alla coltivazione di alcuno degl' in-
„ dicati vegetabili? Quali si potrebbono fare?
„ Si è introdotta con successo alcuna pianta
„ non coltivata in prima " ?

Generalmente tanto gli agricoltori proprietarj, quanto gli affittanzieri e i coloni di gran tenuta, non inclinano gran fatto a queste novità, ed alla coltivazione de' generi descritti ne' due antecedenti articoli. Quelli che vi si prestano con alcun poco più di calore, sono i coloni minori, i fittajuoli delle *chiusure*, i quali, pel traffico che fanno con Venezia, hanno l'opportunità d'illuminarsi; e le nozioni colà ritratte gl'invogliano a tentare nuovi prodotti.

Ristrette quindi tali pruove alla classe meschina di pochi *chiusuranti*, non possono da esse risultare notabili miglioramenti,

stante la mancanza de' mezzi, e gli scarsi lumi di questi sperimentatori.

Ogni lavoratore delle nostre più estese campagne dovrebbe persuadersi, ed io non manco, per quanto so e posso, d'eccitarveli colla voce e coll'esempio a coltivare più di proposito questi tre necessarissimi vegetabili: il lino, il ravizzone e le patate. Col primo di questi prodotti avrebbe cadauno nel podere maggior copia di materia per far tele, vestire sè stesso e la famigliuola, e far la dote alle nubili figlie, come dissi al X quesito: col secondo avrebbe con che riparare alla sempre crescente carezza dell'olio, di cui ne fa tanto consumo: e ritrarrebbe col terzo un nutrimento certo ed immancabile negli anni di penuria, e negli anni abbondanti un ingrasso da dare a' porci in sostituzione di quel sorgo-turco, di cui sebben gli sia tanto caro, pur gli è forza privarsene per impinguarli.

XIV.

Orti.

» 1. Come sono divisi, e di che estensione?

» 2. Sono pochi, o molti?

» 3. Come s'irrigano? Si desidera de-
» scritta bene questa pratica, come pure la
» seguente.

» 4. Come e con che sostanze s'ingrassano?

» 5. Quali sono gli erbaggi che me-
» glio vi si coltivano, e che sono esportati
» fuori del paese e ricercati?

» 6. Si gradirà conoscere minutamente
» il metodo della coltivazione dei più cele-
» bri ancora soltanto nella provincia. Quan-
» to più minute saranno le descrizioni rela-
» tive alla coltura degli orti, diverranno più
» accette. »

Ogni villica famigliuola, del pari che ogni vasta *masseria*, coltiva tra noi presso l'abitazione il suo orto:

. . . . » Affinchè sempre abbonde,
» Senz'averli a comprar, la parca mensa
» Dei semplici sapor d'agrumi e d'erbe.

La dimensione però di questi orti non supera mai la quarta parte di un campo trevisano, giacchè serve al solo uso domestico; e rade volte, o non mai, se ne vendono i prodotti.

Poco si può dir quindi degli orti contadineschi, perchè d'essi assai lieve cura si prendono i nostri coloni, occupati in maggio-

ri faccende nella buona stagione, lasciandone quasi tutto il pensiero alle femmine, che li coltivano come possono e come sanno, e i di cui voti sono abbastanza compiti, se giungono a raccorvi qualche insalata comune, delle verze, e qualche altro erbaggio spontaneo.

E' nella sola Comune di Mestre (avvene talun anche presso a Noale, e se ne ammira uno di esteso, non però venale, qui in Martellago, della signora Grimani Morosini, annesso a grandioso giardino, palagio, gallerie, lunghissime cedraje, verzieri, peschiere ed altre delizie signorili) che coltivansi regolarmente orti vendereccì, i di cui erbaggi d' ogni sorte, parte si consumano nel paese, e parte si trasportano a Venezia.

L' estensione di questi orti mestrini, che si annoverano a otto o dieci all' incirca, può fissarsi da uno a due campi a misura trevisana. L' intera area ortale dividesi primamente in quattro, sei o più partimenti, intersecati da stradelle, larghe circa tre piedi, che servono al passaggio degli ortolani. Queste grandi partizioni suddividonsi in tante ajuole, o *vanezze*, respicienti per soli-

to al mezzo giorno, separate l' una dall' altra da solchi larghi un mezzo piede circa.

In due modi irrigansi gli ortaggi: o coll' innaffiatojo, detto volgarmente *pioggia*, che si adopera sul terreno a cui si son di recente consegnati i semi, e sugli erbaggi già nati e cresciuti, come le insalate: o colla *cazza*, o ramajuolo, col quale innaffiansi le piante che si traslocano separate l' una dall' altra, come sono le verze ed i cavoli; estraendo con questa *cazza* l' acqua dalla secchia o mastello, e versandola al piede dell' erbaggio trapiantato una o più volte secondo il bisogno.

I nostri ortolani hanno l' avvertenza negl' innaffiamenti di servirsi ora dell' acqua nascente de' pozzi, ed ora dell' acqua delle fosse, a tenore che la stagione o la circostanza esige di accelerare o rallentare l' aumento de' prodotti: giacchè sa ognun d' essi per pratica, che nel verno è più proficuo l' abbeverare coll' acqua de' pozzi, perchè in allora è men frigida di quella delle fosse, la quale poi nella state riesce della prima men cruda.

Tra i concimi, con cui s' ingrassano gli

orti, tiene il primo, anzi il massimo luogo appresso di noi, quello di cavallo, che deve essere bene stagionato: ed in secondo luogo, la massa che si raccoglie nell' anno nettando l' orto, e che si pone in mucchio a macerare, formata di foglie, steli e radici d'erbe che restano sul campo, o di quelle parassite cresciute in mezzo alle ajuole, a cui si aggiunge la terra smossa dal badile e dal rastrello nel mondar i solchi, ed i tramiti dalla gramigna.

Servesi di questo letame l'ortolano a misura che il bisogno lo richiede, conducendolo colla carriuola sulle *vanezze*; e sparso equabilmente sulle medesime, lo cuopre e sotterra col mezzo della vanga. La mancanza del concio necessario fa adottare ad alcuni la massima di concimare a *busetta*, e ciò fassi collo spargere il letame soltanto nella buca o linea ove seminasi o trapiantasi qualche erbaggio. L' esperienza però ha sempre trovato questo metodo di nessun profitto.

Non v' è erbaggio che non si coltivi negli orti mestrini, e ognun d' essi, oltre il consumo che fassene in paese, come dissi di sopra, si smercia in Venezia, ove, per vero dire, non giungono dessi ad avere

il primato, nè per la copia nè per la qualità nè per la pronta maturazione: dovendo i prodotti de' nostri orti cedere in ognuno di questi articoli la palma a quelli di Malamocco, di Pelestrina e di Chioggia, ad eccezione degli sparagi, che in Mestre crescono più belli, più grossi e di gran lunga più saporiti, e ricercati di quanti se ne raccolgano nelle abbondevoli sparagiaje delle isole summentovate. Basterà il dire che nell'orto di casa Pisani in Mestre si raccolsero sparagi, ventiquattro de' quali pesarono libbre otto venete grosse, e fuori qualche sparagio ch' ebbe in grossezza quattr'once di diametro del nostro piede.

Le prime sparagine di quest'orto sono tratte dall'Olanda: m' assicura però quell'abile ortolano-giardiniere di posseder delle sparagine figlie delle primitive olandesi le quali, ben coltivate, saranno per dare frutti non inferiori a quelli delle batave madri.

Hanno poi i coltivatori della Comune di Mestre un altro ancor più celebre erbaggio, da essi coltivato non già ristrettamente negli orti, come si costuma nella maggior parte dei paesi, ma per esteso nelle campagne. Sono queste le rape, del di cui pro-

dotto se ne fa un utilissimo traffico: e ciò sino da' tempi più rimoti: poichè trovo negli statuti della città di Treviso, che questo ramo di commercio fu considerato di tal rilevanza dalla Repubblica Trevigiana verso il 1300, che assoggettonne l'esportazione a dazio fisso, come leggesi alla rubrica V, trattato 12, lib. I degli statuti medesimi.

Esporrò brevemente la coltivazione di queste rape. Il campo che lor si destina non deve essere nè troppo forte o cretoso, nè troppo leggero e fino, ma medio tra l'una e l'altra di queste due qualità: e dopo di aver in esso raccolto il frumento, arata ed erpicata la terra, seminansi verso la fine di luglio. Nel solo caso che il terreno non sia stato letamato a dovere alla semina del frumento, lo si letamina di nuovo per la seminagione delle rape. Per seminarne convenientemente un campo di misura, impiegasi una libbra e mezza di seme, che mescolasi con due quartieri all'incirca di sabbia, e così mescolato consegnasi alla terra ridotta in porche, o *gombine*.

Dopo la seminazione nessun altro lavoro esigono dal colono le rape. Il tempo della raccolta comincia alla metà di novembre,

e continua a dicembre innoltrato: ed un buon campo, in un'annata inclinante piuttosto all'umido che all'asciuttezza, rende circa cento corbe di rape. Prosperando felicemente, arrivano ad una mole esorbitante, ed un mio amico m'assicurò d'averne raccolta taluna sì smisurata, che pesò sino 14 libbre grosse veneziane.

Secondo la quantità che vuolsene seminare l'anno venturo, si lascia una porzione di esse nel campo, le quali in maggio susseguente forniscono il seme. Anche le rape eccettuato il consumo che se ne fa in paese, in maggior parte si vendono a Venezia, ove sono ricercate per la dolcezza del loro sapore; ed è un piacere a vederle bianche e rosse, piramidalmente disposte, trasportarle a barche cariche per la laguna. Il loro prezzo va a seconda degli altri prodotti: il prossimo passato anno si vendettero a una lira italiana alla corba.

Sonovi altre due specie di erbaggi la di cui coltura viene dilatata ed estesa da noi oltre gli angusti cancelli dell'orto, e praticata ne' campi: cioè i piselli e le fragole.

Molti coltivatori, specialmente delle co-

muni di Maerne e di Spinea nel territorio mestrino, coltivano nelle loro campagne i piselli, che in vernacolo veneziano diconsi *bisi*.

Pongonsi questi in terra buona e leggera, e seminansi a San Martino ne' campi ove pel solito vi fu prima il *cinquantino*. Se ne seminano anche in marzo di que' detti *nani*, ma in minor copia. Per seminarne un campo si ricerca una quarta parte di stajo di semente. Pria di consegnarli alla terra riducesi il campo, da principio col mezzo dell'aratro ed indi col badile, in porche trasversali, larghe circa 3 piedi, inclinate e respicienti al mezzo giorno, aventi più d'un mezzo piede d'elevazione alla parte di tramontana, per riparo nel verno da' venti e da' ghiacci. Nel mezzo di queste porche spargesi del letame minuto, misto al pagliuolo dell'aja, *spigacci*, nel quale seminansi i piselli, ricoprendoli di terra col badile.

Verso la metà di marzo muovesi intorno ad essi la terra colla zappa, ricalzandoli, e mondandoli dall'erba che vi può esser nata d'intorno: cresciuti che sono ad un palmo d'altezza, s'infrascano con rami secchi d'alberi, acciocchè i teneri lor viticci

trovino su di che poggiare ed attortigliarsi. Dopo i primi giorni di maggio cominciano ad esser buoni da mangiare, e si raccolgono in varie riprese di mano in mano che van maturando, trasportandoli a vendere nelle piazze di Treviso e Venezia.

In un fondo conveniente e ben coltivato, se l'annata è benigna e stian lungi le nebbie, il raccolto medio di un campo calcolasi a mille libbre grosse di piselli verdi. Oltre di ciò, si ha un' ottima pastura nel gambo e fogliami de' piselli, i quali, di tratto in tratto che si vendemmiano le silique, *teghe*, levansi da' campi, e portansi per pasto nelle greppie a' bestiami.

Vengo ora a parlar delle fragole, il *solatiolum erborizantium*. Questa coltivazione è tutta propria de' nostri minori coloni, de' *chiusuranti*: nelle comuni di Chierinago, Carpenedo e Zelarin nel Mestrino è praticata più che in ogni altro luogo.

L' estensione del terreno coltivato a fragole è a un di presso quella degli orti e canepaj comuni: e chi vuole piantare un fragolajo, dopo avere ben bene vangata e smi-

muzzata la terra, che deve esser d'assai buona natura, e ridotta in *gombine*, rivolte al mezzodì, divise da' solchi, va in traccia di giovani fragole domestiche per le ripe de' fossi, al tempo che sono in fiore nel mese di maggio, onde da esso poterle distinguere dalle selvatiche. Ritrovatane una sufficiente quantità, le pianta nell'apparecchiato terreno distanti l'una dall'altra due spanne circa. L'anno che si piantano non danno alcun frutto: conviene subito tenerle monde dall'erbe di mano in mano che van queste nascendo tra loro. In marzo dell'anno venturo si vangano i solchi che separano le gombine, e colla terra vangata, e con altra di buona qualità che prendesi altrove, si cuoprono le pianticelle, le quali rinvigorite per un tal governo spuntano poi verdeggianti e fiorite, ed in maggio rosseggian mature a profitto del villanello, che raccoltele in sulla sera, in canestrini conformi trasportale di notte tempo a Venezia, e formano la delizia delle seconde mense.

L'annua cura maggiore delle fragole consiste nel rimondarle soventi volte dalle erbe maligne, le quali, se si lasciano lussureggia-

re, soffocano in breve tempo i teneri germoglj ed appestano tutto il fragolajo, che passati i tre anni convien rinnovare; e ciò si eseguisce trapiantando in altra conveniente ajuola le di lui più giovani e vegete pianticelle. I più esperti nella coltura dividono la loro piantagione di fragole, in modo da riprodurne ogni anno una data porzione, onde averne sempre un' altra che loro dia frutto.

Coltivansi anche annualmente in campagna da taluni de' nostri villici i meloni e le angurie; ma sì i primi che le seconde prosperando rade volte felicemente, o per la natura non confacente de' nostri terreni, o per la qualità del clima, o pel modo della coltivazione, o per qualche altra causa; non credo perciò di dovermi diffondere su quest' argomento.

Prima di compiere quest' articolo, osserverò, che sebbene le nostre terre siano atte alla produzione di ogni genere ortense, pure la di loro frigidità, derivante dal predominio dell' argilla, rallenta cotanto la maturazione degli erbaggi, che dimezzata comunemente rimane l' utilità che se ne dovrebbe ritrarre.

XV.

„ In che proporzione sono le praterie „ co' campi che si arano? Sono elleno in „ aumento? sono irrigabili? sono letamate? „ Qual metodo si tiene nel formare, irriga- „ re e letamare i prati? Quanto suol ren- „ dere ordinariamente una data estensione „ di prateria? Si potrebbono aumentare? che „ ragioni vi adducono in caso che non si „ aumentino? “

La general proporzione risultante a un di presso tra le nostre praterie ed i campi aratorj, sembra che possa stabilirsi di uno a dieci; cioè che ogni dieci campi arativi ve ne sia uno di prativo. Varia però e cresce questa proporzione verso la parte orientale del territorio mestrino, ove l' estensione de' terreni, la di loro qualità e posizione e la mancanza di man d' opera, fa che si lasci a prato maggior quantità di superficie, che nella parte occidentale e nel territorio noalese. Che potrò poi dire della coltura, dell' aumento e della letamazione de' nostri prati? Nessun articolo più di questo è trascurato da' nostri agricoltori, e devesi a ciò attribuire uno de' maggiori difetti del-

la nostra coltivazione, e che secondo la mia enumerazione diventa il quinto.

L' abate Melchiorre Spada, che nel 1795 pubblicò una dissertazione *sopra i mezzi di migliorare la coltivazione delle terre nel Territorio Trevigiano alto e basso* (Mestre e Noale appartenevano al Trevigiano basso), non dubitò di asserire, che uno de' principali disordini dell' agricoltura trevigiana avea la sua origine dalla disuguaglianza che passava fra i campi arativi e le praterie, le quali sono scarsissime. Era della stessa opinione il celebre Naturalista ed Agronomo Padre Giambattista da San Martino, cappuccino, quando nella sua opera *della più utile ripartizione dei terreni fra le praterie, ed i seminati dello Stato Veneto* opinò che, pel ben essere generale dell' agricoltura, due quinti almeno di tutta la superficie fruttifera dovessero coltivarsi a prati naturali ed artificiali. In appoggio della mia proposizione io ho voluto allegare l' autorità di due scrittori non oltremontani e stranieri, ma figli della stessa nostra provincia, affinchè alle loro opinioni maggior fede si presti.

Comunemente appresso il colono me-

strino e noalese il prodotto de' prati è un prodotto meramente naturale, a cui non ha alcuna parte la di lui cura ed industria. Sia pure la superficie del prato, quanto più lo può essere, ineguale, e seminata qua di bassure ove l'acqua vi stagna, e là troppo di prominenze ch' esposta la rendano all' azione del sole, ch' egli non si muove certo ad appianarla e livellarla. Sorgano pure a dominar la prateria erbe maligne e nocive al cavallo e all' armento; e cesso il luogo a queste, l' erba salubre vada morendo, ch' egli non si cura di porvi riparo. Dia pure il prato, colla scarsezza ed esilità del suo fieno, manifesti segni di magrezza e di bisogno di nutrimento, ch' egli certamente nol rinfranca ed alimenta con una sola mica di letame. Gran mercè, se talvolta, dovendo cavare alcuno de' fossi che circondano il prato, vi sparga sopra, maturato che sia, il terriccio de' medesimi: giacchè molte volte succede che, invece di darsi a' prati questo terriccio che lor compete per ogni ragione, lo si trasporta ad ingrassare i campi ed il prediletto sorgoturco.

Da questo totale abbandono de' prati proviene la scarsezza de' fieni, a cui va sog-

getta la maggior parte dei due nostri territorj. Puossi quindi calcolare, che un campo a misura trevisana produca ordinariamente qui da noi un carro od al più un carro e mezzo di fieno all'anno, segandosi pel solito due volte: ad eccezione di qualche prato rigoglioso e florido, che si sega anche tre volte, da cui però non si deve desumere una general norma.

Dal sin qui detto risulta di quali migioramenti sarebbe suscettibile, in materia di praterie, la nostra agricoltura, e quanto questi le si renderebbero necessarj. Ma un gran numero de' miei conterranei o non sanno o non vogliono adattarsi a riforme, perchè amano troppo il sorgoturco; perchè lavorando troppa estensione di terre, e non sapendo economizzare il letame, come dissi al quesito VI, non ne hanno mai che loro avanzi per darlo a' prati: e perchè finalmente, tenaci nelle massime antiche, hanno sempre negligentata la coltura de' prati, ed hanno sempre fatto così.

Non parlo dell' irrigazione de' nostri prati, perchè vi è sconosciuta. Prima però di abbandonare quest' argomento, osserverò che, oltre il terreno destinato esclusivamente

a prato, noi coltiviamo anche una data porzione di terra, che divide un campo dall'altro, sopra la quale vi sono poste le viti, detta perciò *piantata*. Tali *piantate* sono lunghe quanto il filare delle viti, e larghe per l'ordinario da 15 a 18 piedi: producono del buon fieno, segandosi due volte all'anno, ed aumentano il ristretto cumulo de' nostri foraggi.

XVI.

„ Si coltiva erba medica, od erba spa-
„ gna? Metodo di coltivazione. Quanto
„ rende?

La coltivazione dell'erba medica non è tanto usitata quanto potrebbe esserlo, e quanto il testè descritto bisogno di foraggio sembrerebbe richiederlo. Gli affittanzieri sono quelli che ne coltivano più frequentemente ed in maggior copia de' coloni. Una bella e regolare estensione di terreno coltivato a medica, pochi anni addietro, ammiravasi fuori del castello di Noale in una possessione, lavorata ad economia, di ragione del sig. cavaliere Mondini.

Il terreno che noi esperimentiamo migliore per l'erba medica, è il così detto *sabbioniccio grasso*. Seminasi comunemente in

marzo: pochi anni sono, mio padre ebbe un ottimo successo seminandola in ottobre, con che riportò l'avvantaggio di fare una segata di più nel primo anno. Sarebbe necessario che i campi che devono accoglierla, oltre di essere stati bene arati, si riducessero alla maggior possibile livellazione; ma il colmo, che tutti i nostri campi hanno naturalmente nel mezzo, non ci permette di ciò fare che imperfettamente: quindi il raccolto dell'erba spagna non ci corrisponde si bene, quanto corrisponde ne' paesi ove i campi sono quasi a livello.

Dieci libbre venete di semenza, che vendesi a centesimi 75 circa alla libbra veneta, s'impiegano per ogni nostro campo di misura. Seminata in marzo, il primo anno si taglia due volte, e negli anni susseguenti si fan tre segate, ed anche quattro, se prospera bene e la stagione vada propizia. L'annuo di lei reddito si computa di cinque carra circa per campo.

Alcuna volta la si suole coprire nel verno del terriccio de' fossi escavati, locchè le serve di concio efficacissimo Dura, vegeta e feconda cinque, sei ed anche più anni, ma dimagra considerabilmente il terreno, e le

viti che stanno in di lei vicinanza se ne risentono gravemente ed intristiscono.

XVII.

„ Si coltiva il trifoglio? Usasi spargerlo „ tra il frumento? Quanto rende? Qual è „ il trifoglio che si preferisce?

Niente più estesa dell' or ora descritta è la coltura che noi facciam del trifoglio. Una sola è la specie di questo foraggio che noi conosciamo generalmente, quella cioè dal seme giallo. Una sola del pari è la maniera che costumiamo di seminarlo, cioè in mezzo al frumento nel mese di marzo, studiando di spargerlo in terra in momento di tempo placido ed umido, perchè nasca più facilmente, e non lo disperda il vento. Libbre otto venete grosse di seme bastano a seminarne un campo di misura. Questa semenza noi se la procuriamo dagli agricoltori del cantone di Castelfranco, che ne fanno commercio, e la vendono a centesimi 50 circa alla libbra. I nostri agricoltori non vogliono aver la pazienza e l'industria di raccogliere nei proprj campi nè questo seme nè quello della medica.

Il primo anno della seminagione si fa una sola segata: il secondo se ne fanno tre:

nel terzo anno va degradando; e se ne fanno due sole: e nella susseguente primavera si ara il campo, e vi si semina con profitto il frumentone, non dimagrando il trifoglio la terra, come fa l'erba spagna. Calcolasi in generale, che un campo di trifoglio ben coltivato, e che non soffra il danno del grongo pestilenziale, *lovero*, renda circa carra tre d'annuo foraggio; il quale però non viene da noi esperimentato per cibo molto proficuo a' bovini, facendo loro l'effetto di attirare alla loro bocca, quando se ne cibano, una quantità d'incomoda acquosa spuma.

XVIII.

„ Si cerca quali erbe si coltivino per „ foraggio, oltre le nominate, e quanto ren„ dano?

Siccome si coltivano tra noi in assai poca quantità, e da un ristretto numero d'agricoltori, l'orzo, la veccia ed il vezzone; così non credo poterli riguardare e descrivere come un ramo di abbondante pastura.

Ciò che fornisce generalmente ne' nostri paesi un ubertoso foraggio, oltre il ragguardevole prodotto del grano, si è il frumentone, dalle di cui cime, foglie e canne ricavasi copiosa materia da pasturare gli armen-

ti. Dannosi in estate verdi e fresche le cime del sorgoturco al bestiame, che le mangia saporitamente; e secche gli si danno nel verno le canne, che le trova egualmente gustose e salubri. Puossi quindi calcolare, per approssimazione, che da uno de' nostri campi di misura seminato a sorgo-turco ritraggonsi, tra cime e canne, due carra di foraggio.

E questa duplice utilità proveniente dalla coltivazione del sorgo-turco, consistente la prima nel grano per cibo essenziale del colono, e la seconda nel foraggio per nutrimento de' suoi animali, sembra giustificare in qualche parte quella predilezione eccedente che il contadino noalese e mestrino manifesta verso questo prodotto.

Oltre di ciò, alcuni de' più diligenti coltori raccolgono dal campo di frumentone il *giavone* che gli nasce tramezzo: come del pari alcuni altri fanno raccorre in maggio ne' campi di frumento la ventolana ed altre erbe consimili cresciute con esso, e formano di tutto ciò un'ottima pastura a risparmio del fieno. A risparmio pure del fieno, mescolata con esso, sogliono dare alle bestie, nel tempo del jemale riposo, la paglia del fru-

mento, detta *pagliata*; così pure quella del miglio e della vena.

Se non che un altro mezzo a noi somministra questo grano turco da pascere le nostre bestie, ed è il da noi detto *sorghetto*, ch'è quel frumentone che seminiamo alla fine di luglio, fitto quasi quanto il frumento, e che verde e immaturo recidiamo in settembre, dandolo a' buoi così fresco di mano in mano che vassi tagliando. Un campo di questo sorghetto ci frutta da cinque a sei carra di pastura.

XIX.

„ Si coltivano radici per alimentare i „ bestiami? Quanto danno?

Noi non conosciamo radici da darsi al bestiame.

XX.

„ Come abbonda il bestiame bovino? „ Come si nutre? Come si custodisce? E' „ profittevole pel commercio fuori della pro- „ vincia? Cosa si calcola che produca alla „ provincia? Se si provvede fuori, qual è „ il paese che lo somministra? I cavalli s'im- „ piegano per la coltivazione?

I due territorj di Mestre e di Noale sono da loro stessi bastevolmente provve-

duti di bestiame bovino, da non abbisognare di ritrarne altronde: anzi piuttosto avviene spesso che ne somministrino ai paesi limitrofi. Le razze de' bovi mestrini e noalesi sono le migliori delle provincie ex-venete, e come tali celebrate non solo da' nostri scrittori, ma eziandio dagli stranieri.

In un libro tedesco di viaggi per l'Europa, compilato recentemente da Francesco *Ezehack*, trovo riferito con queste precise parole „ che i bovi del territorio di Mestre „ non cedono per nulla a quelli d Unghe- „ ria, e si vendono al mercato di Mestre „ sino a cento zecchini veneti d'oro al pajo „: ed in una Memoria Agraria, stampata in Venezia nel 1792, del chiarissimo sig. Ascanio Amalteo d'Oderzo, si dice „ che il territorio „ di Mestre dà bellissimi vitelli, che diven- „ gono poi li migliori buoi de' nostri aratri „.

E di fatti nella grossezza delle membra e nella regolare struttura de' nostri bovi, che col Virgiliano Emistichio possonsi a ragione chiamare *corpora magna boum*, un non so che di grande, di maestoso e di singolare traluce, che difficilmente rimirasi ne' bovi degli altri paesi. Son pochi anni che mio padre vendette due bovi da macello, nati

ed educati nella propria stalla, ch'erano dell'altezza di quarte undici crescenti della misura veneta da cavalli di Marin Garzoni, e che pesati dal macellajo in venezia, che li comprò, risultarono a *peso morto*, come si dice, cioè pesati i soli quattro quarti, senza la testa, la pelle, gl'interiori ed i piedi, risultarono, dissi, del peso di venete libbre grosse num. 2783. E quattro ne possede attualmente in una casa rurale, ognun de'quali sormonta le dieci quarte in altezza ed il peso di libbre mille per cadauno.

Ne viene da tutto ciò, che i bovi de' due territorj sono ricercatissimi dagli agricoltori delle provincie limitrofe, e che questo per noi diventi un commercio attivo. Io non saprei però indicare, neppure per approssimazione, il prodotto che da esso ne ridonda ai due territorj medesimi, perchè non esistono documenti nè pubblici nè privati che mi possano somministrare una norma su cui formare il mio calcolo.

Il fieno è l'ordinario nutrimento de' nostri bovini, come lo è dappertutto. Al verno però, ch'è tempo di riposo, pasconsi di una mistura di paglia e fieno, come dissi di sopra, e di canne di frumentone che,

raccolte asciutte e senza odore, loro sono gratissime. Dassi loro in estate il trifoglio, la medica, e quell'erba che raccogliesi ne' campi di frumento, lasciata però un poco prima appassire. Si cibano in estate delle cime del frumentone e del *sorghetto*, e d'altri pabuli da me accennati all'articolo de' foraggi.

Evvi anche l'uso de' pascoli, non però comunali, perchè noi non ne abbiamo; ma in alcune praterie estese composte di prati di diversi padroni, non separati da confini visibili, subito che il fieno è tagliato per l'ultima volta, concorre a pascolare indistintamente una gran quantità d'animali dei proprietarj dei detti fondi: e accade quasi sempre che v'intervengano parecchi di quelli che non hanno alcun possedimento.

I piccioli coloni ed i così detti *vacchesini*, cioè alimentatori di una o due sole vacche, per difetto di foraggio caccianle tutto l'anno a pascolare per le strade pubbliche, con sommo danno delle strade medesime e de' fondi contigui; giacchè facilmente il bestiame, guidato per lo più e custodito da ragazzi, varca il fosso che divide la strada dal campo, e va a danneggiare i se-

minati ed ogni prodotto, rovinando argini, fosse e siepi col continuo valicarle.

Ogni masseria ha pel solito presso alla casa un prato chiuso, dell'estensione di un campo circa, riserbato a semplice uso di pascolo, e non mai tocco da falce, ove in tutte le stagioni dell'anno, eccettuato l'inverno, disgiogati i buoi dopo il lavoro, lascianlisi pasturare e riposarsi alquanto.

Allora poi che si vogliono ingrassare da macello, resi omai vecchi ed inetti all'aratro ed al carro (locchè succede dopo ch' hanno compiti ordinariamente i dodici anni), a ciò si comincia dar mano al san Martino, terminate le faccende campestri, e talvolta anche prima. Da quel punto in poi non si aggiogano più, e principiano a godere di quel fatale riposo che li guida alla morte.

Loro si destina il più scelto fieno, che l'accorto boaro lor somministra in discreta quantità, ma a frequenti riprese: locchè fa che se ne cibino con più gusto. Per impinguarli a dovere, e renderli adiposi e fini, fa di mestieri dar loro due volte il giorno, mattina e sera, una porzione di grano; il che appellasi *ingrassare a cassella*. Varj

sono i grani adoperati a quest' uso, e varj i modi con cui loro si apprestano. Dassi loro il frumentone tanto in grano ed in panocchie intere non isgranellate, che macinato in farina. Ma la melica o *sorgorosso* è il grano il più usitato da noi, perchè anche il più economico, il quale, senza essere macinato, cuocesi prima in una caldaja, e poi si mescola ben bene, e s' incorpora a guisa di polenta; e sparsavi sopra della farina di frumentone ed un pugno di sale, formasi loro una saporita e proficua vivanda. Adoperasi anche a quest' uso la fava lupina, la quale prima si cuoce, ed indi lasciasi a molle per due giorni nell' acqua corrente, affinchè perda la sua naturale amarezza, e poi dassi a' buoi condita, come sopra, con un po' di sale. Dell' uso delle patate per l' ingrasso de' buoi ho già parlato al quesito XII. Con questa cura e con altre minute attenzioni, proprie del diligente bobolco, riduconsi i bovi belli e sagginati pel carnovale ed anco taluni a Pasqua, e vendonsi a' macellaj di Treviso e Venezia.

In proposito poi della custodia de' nostri bovi dirò, che in nessuna stagione si lasciano a ciel sereno, ma pernottano sem-

pre nelle stalle, le quali, se nel verno procurasi di tenerle ben chiuse ed otturate, sono poi generalmente nella state troppo anguste e basse, ed aventi in troppa vicinanza le fosse de' letamaj: nè si tengono ventilate e monde quanto sarebbe necessario, specialmente in tempo di scirocco.

Sembra quivi opportuno, e da non ommettersi da un giureconsulto, il far breve cenno de' nostri contratti di soccida. E' da premettersi, che una gran parte de' nostri coloni non possedono in proprietà gli animali bovini con cui lavorano le loro terre (locchè è per essi e per la nostra agricoltura un rilevantissimo discapito, ed il sesto dei da me finora notati), ma li ricevono a *zovadego* o dai padroni del fondo lavorato, o dagli affittanzieri, o dalle persone facoltose del paese: cosicchè que' contadini che co' proprj buoi coltivano le terre che hanno in affitto, tengonsi presso di noi per ricconi.

Due sono le differenti condizioni e maniere di questo *zovadego*. Colla prima, contro di cui la Repubblica di Venezia avea emanata una legge nel 1592, il capitalista

dà una somma di denaro al colono a guisa di prestito, affinchè con questa il medesimo si procuri gli animali che gli si rendono necessarj: gli animali provveduti dal colono restano in garanzia del capitale esborsato, per il quale il colono è tenuto a pagare al mutuante un annuo interesse, comunemente in frumento, in ragione pel solito di due staja per ogni cento ducati veneti correnti (sono italiane lir. 317. 24 di capitale) coll' obbligo al mutuatario di restituire al termine del contratto l' identico intero capitale ricevuto. Dissi comunemente in frumento, perchè sono pochi que' contratti di *zovadego* ne' quali si paghi il frutto in dinaro.

Taluni, invece di ricevere il capitale in denaro dai mutuanti, lo ricevono in tanti animali bovini: e riducendo in capitale il lor valore col mezzo di una stima fatta di consenso delle parti, riscuotono sopra la base di questa l'annuo interesse nella sopradetta misura.

Col secondo contratto di soccida il capitalista consegna al colono un capitale in animali bovini stimati ed apprezziati di consenso reciproco, coll' obbligo d' alimentarli a

proprie spese: restando comuni tra le parti la perdita ed il guadagno; cosicchè il primo pone il capitale, ed il secondo le cure ed il nutrimento.

Se gli animali costituiti in soccida sono armenti, il frutto de' vitelli che nascon da esse si regola così. I frutti, dal momento della loro nascita sino al tempo che si slattano, si dividono metà per parte tra il capitalista ed il colono: dallo slattamento sino al punto che i vitelli si sottopongono al giogo (il che succede toccati che abbiano gli anni due e mezzo e i tre d' età), il prodotto cade un terzo a vantaggio del capitalista, e due terzi del colono: divenuti abili al lavoro, torna il capitalista a percepire, in parità col colono, una metà del profitto ed aumento de' medesimi.

Queste sono le forme di soccida generalmente adottate fra noi: chè se fra nostri capitalisti avvi qualche ingordo avaraccio che, deviando da tali pratiche, imponga a' villici delle condizioni troppo onerose, usureggiando sui lor sudori, lungi dal rammentar quivi siffatte indegne contrattazioni feneratizie, io non cesserò per mia parte di condannarle ed abborrirle altamente.

Tocca ora a parlar de' cavalli. Quanto sono ammirabili e belle le nostre razze de' buoi, altrettanto sono infelici quelle de' nostri cavalli, cioè di quelli che nascono dalle nostre cavalle indigene; giacchè, propriamente parlando, noi non abbiamo razze formali ed in grande della specie equina. Nè questa dejezione e meschinità la dobbiamo noi ripetere dal clima del nostro paese o dalla qualità de' prodotti, ma sibbene, in primo luogo, dalla cattiva scelta che fassi degli stalloni, per cui moltiplicansi delle specie di cattive forme, di meschina statura, di brutto pelame e d'animo ignobile: ed in secondo luogo, dalla negligenza con cui generalmente si allevano, si addestrano e si custodiscono i cavalli da' nostri contadini. Nel qual trascurato governo de' cavalli forza è costituire il settimo difetto della nostra coltivazione.

E di fatti, quante non sono le faccende campestri in cui noi siamo necessitati di servirsi dell'opera de' cavalli. L'erpice, o *grappa*, non può esser meglio e più utilmente tirato che da' cavalli; giacchè il lento passo de' buoi non conviene a siffatto lavoro: si attaccano i cavalli al carretto, col

quale si fanno i piccoli trasporti e i lunghi viaggi, ove occorra, per istrade sassose, nelle quali mal potrebbero reggere i pesanti nostri buoi, e troppo se ne risentirebbero. Nel verno poi, rese in gran parte non carreggiabili le nostre strade, fa d'uopo servirsi del cavallo per trasportare a soma derrate ed altro. Eppure, ad onta di tutti questi indispensabili usi, e di molti altri che troppo lungo sarebbe il noverare, fan pochissimo conto de' cavalli, che nutrono male, che albergano peggio, e danli in cura, tanto polledri che adulti, a' ragazzi che pessimamente addestrandoli li rendono viziosi, restii e talvolta indomiti ancora. Perlocchè, chi vuol avere tra noi un buon cavallo, fa d'uopo che sel procuri dall'estero. E non è questa una cecità ed una miseria volontaria il dover ritrarre a caro prezzo dagli altri ciò che potressimo fornirci da noi medesimi? E non abbiam noi, al par d'ogni altro, territorio e pascoli e foraggi, e tante altre opportunità e mezzi per istabilire nel nostro paese delle buone razze e per educare e governar bene dei polledri?

Pria di chiudere quest'articolo osserverò, relativamente a' bovi ed a' cavalli, un al-

tro difetto, che diventa l'ottavo dei da me annoverati, e ch' è comune a quasi tutte le provincie dello Stato Veneto: parlo di queste, perchè non so come stiano, nel proposito che sono per esporre, le altre del Regno Italico. Questo difetto consiste nell'assoluta mancanza di abili veterinarj teoretici e pratici, che conoscano e sappiano rimediare a tanti e sì funesti morbi dell'una e dell'altra specie. Quindi è, che la difficil arte ippiatrica giace meschinamente in mano de' maniscalchi idiotissimi, che ammazzano più animali di quello sia che ne guariscano.

(*Sarà continuato.*)

Il Senator DANDOLO al sig. Cavaliere FILIPPO RE sopra il ricavato d' un fondo ad ortaglia.

Nell' utilissima e veramente nazionale di Lei opera periodica, *Annali dell'Agricoltura del Regno d' Italia*, ho letto, tra le tanto proficue cose alle quali Ella, sig. Cavaliere, ha dato moto, anche alcune notizie relative agli orti.

Niuna di quelle notizie però ci dà un

conto esatto del ricavato lordo d'una data superficie di terreno messa ad ortaglia, perchè è ben raro che gli agronomi tengano un conto giornaliero di tutto ciò che ha rapporto ad un ramo qualunque d'amministrazione rurale. Nessun agronomo si è forse mai occupato nel tempo stesso d'ortaglia e del giornaliero loro prodotto.

Ecco perchè io suppongo certamente inesatto il calcolo relativo al ricavato lordo d'una pertica di terreno ad ortaglia sotto Milano, quale fu annunziato al mio amico sig. Domenico Berra (veggasi il num. XIV degli Annali, p. 133).

Ognun vede, che nel ricavato lordo allora ottenuto si comprendono la rendita del proprietario del fondo, il rimborso al capitalista col frutto del capitale occorrente in un anno per ogni genere di anticipazione, e finalmente il profitto dell'industre imprenditor coltivatore.

Ciò ch'io son per annunziare mostrerà, ripeto, che il suaccennato calcolo di rendita lorda non sembra veritiero. Nè ciò già dee per nulla sorprendere, imperciocchè si sa per costante esperienza, che l'agricoltore idiota inganna sempre quand'è forzato di

rispondere a ricerche che hanno per iscopo il rilevare de' fatti tendenti a mettere in evidenza o il ricavo in denaro dei prodotti d'un dato fondo, o la quantità dei prodotti in natura.

Dee sembrare ad ognuno evidentemente certo, che la coltivazione d'un terreno ad ortaglia è quella nella quale vien distintamente mostrata l'efficace potenza della natura nel moltiplicare i prodotti vegetabili, o i valori naturali commerciabili. E ciò chiaramente dipende dall'esser tal coltivazione quella in cui proporzionatamente si rinvengono in azione continua tanto l'industria attiva dell'agricoltore, quanto l'interesse del capitalista. Si potrebbe anzi asserire: 1. che, trattandosi di fondi coltivabili, si possono considerare come due estremi i terreni abbandonati e i terreni ad ortaglia; 2. che quindi il terreno non va riguardato in sè stesso che come uno stromento soggetto, al pari d'ogni altro, a degradare se vien lasciato in abbandono, cioè non posto in azione dall'industria e dai capitali produttivi.

Un fondo messo ad ortaglia mi parve perciò meritare che si tenesse esatto conto di tutto ciò di cui si compone la storia dei

fatti dai quali unicamente si possono dedurre le generali e sicure verità.

Non è qui mio scopo il parlare del sistema di coltivazione del mio orto; della maniera con cui si fan succedere o si alternano i prodotti; dei metodi che praticati vengono nelle differenti piantagioni; del modo di concimare i differenti prodotti, e dei letami che si impiegano, tra i quali utilmente si comprendono gli escrementi umani che si traggono dalle latrine, allorchè dopo parecchi anni hanno gia subìta la necessaria fermentazione; degli errori e dei pregiudizj popolari che nel corso di molti anni si sono qui quasi distrutti; delle spese di coltivazione, in sè stesse variabili secondo le circostanze e le differenti località; nè finalmente di tanti altri oggetti che vidi posti in perfetta luce dai colti e zelanti agronomi che hanno scritto anche in proposito degli orti, le di cui osservazioni fan parte de' di Lei Annali.

Mio scopo si è unicamente quello d'indicare: primo, che la mia ortaglia si compone di venticinque pezzi, di forme differenti, il maggior de' quali non oltrepassa braccia quadrate milanesi 900, e la più pic-

cola non è minore di braccia 114; le quali tutte insieme formano braccia milanesi quadrate 12,617, cioè pertiche 6 e tav. 20 milanesi (un campo padovano è un quinto circa).

Secondo: che nel corso di dieci anni non si è mai lasciato di notare ogni giorno la rendita di qualunque prodotto, coll' indicazione del peso e prezzo, dalle quali note ora scelgo due anni medj colle relative indicazioni, mese per mese, onde far conoscere il genere di coltivazione e i prodotti venduti a epoche determinate, da cui facilmente ogni coltivatore può dedurre l' epoche delle semine e del traspiantare.

Terzo: che da queste sei pertiche e venti tavole si è tratto, anno comune, lire di Milano mille sei cento circa, le quali corrispondono a lire duecento trentacinque circa per pertica; prodotto che eccede di molto l' indicato dagli ortolani milanesi e da altri ancora, senza comprendere il ricavato delle molte frutta che offrono le differenti spalliere limitrofe a molti pezzi d'ortaglia.

Eppure, pregiatissimo sig. Cavaliere, è certo:

1. Che la mia ortaglia non si può tutta

innaffiar in estate, perchè l'acqua di cui posso disporre, non basta che per una porzione di essa; quando a Milano, e quasi dappertutto, ove si ha destinato qualche terreno ad ortaglia, l'acqua in generale non vi manca mai:

2. Che i letami abbondano certamente più a canto le città, che nei contorni di Varese:

3. Che molti sono i fondi ad ortaglia nei contorni di Varese, per cui la concorrenza si oppone ad aumentare il valor dei prodotti, i quali sono d'ordinario sempre a prezzi moderati:

4. Che la posizione di Varese, ch'è anche più settentrionale e fredda di quelle che ho vedute accennate ne' di Lei Annali; trae seco frequenti tempeste e rapide variazioni meteorologiche:

5. Che pel complesso di tali circostanze tarda molto lo sviluppo della natura in primavera; che ciò mette in pericolo i prodotti in estate, e molto fa anticipare la fredda stagione, come si scorgerà dalla Tabella in cui sono accennate le rendite dei generi.

Non dissimulo la mia vera compiacenza, sig. Cavaliere, per averle potuto dirigere

questi pochi cenni sul prodotto *brutto* della mia ortaglia, i quali potrebbero per avventura animare qualche uomo industre ad estendere questo genere di coltivazione.

Chi poi venisse nel mio giardino di trenta pertiche milanesi circa di terreno, vedrebbe, che quantunque esso sembri a delizia tenuto, l'area non potrebbe render di più al proprietario, nemmeno ben coltivata a campagna.

Per poco che si esamini un giornale delle produzioni d'un' ortaglia, sorprende il rilevare la gran massa di sostanza alimentaria che, proporzionalmente alla sua estensione, offre all'uomo e agli animali.

Il mio assunto mi sembra abbastanza esaurito. Mi farò un vero piacere, sig. Cavaliere, d'indirizzarle di tempo in tempo qualche piccola cosa relativa all'utilissimo di Lei scopo.

Attualmente però vorrei dar mano alla compilazione di parecchie memorie sulla Dalmazia, ove dimorai quasi quattro anni, e nelle quali vi potrebbero per avventura essere degli oggetti egualmente interessanti l'agronomo istrutto e il filosofo illuminato.

Ricavato lordo di pertiche 6, *tav.* 20 2/3 *circa milanesi di terreno ad ortaglia. diviso in pezzi* 25: *sono metri quadrati* 4300 *circa*.

Gennajo 1807.

Cavoli verzotti, verze lir. 7 —, broccoli l. 1 15, spinaci l. 1 2, lattughe l. 3 2, sedani l. 1 15, prezzemolo l. — 3, in tutto . . . . *lir.* 9 17

Febbrajo.

Broccoli l. 5 7, spinaci l. 3 1, lattughe l. 2 7, sedani l. 1 7, prezzemolo l. — 11, porri l. 2 12. . . . : „ 15 5

Marzo.

Broccoli l. 18 5, spinaci l. 3 19, lattughe l. 4 1, sedani l. — 15, prezzemolo l. 1 5, porri l. — 12, cicoria l. 16 —, bietola l. 1. . . . . „ 45 17

Aprile.

Broccoli l. 21 18, spinaci l. 6 10 6, lattughe l. 9 17, prezzemolo l. 7 2, cicoria l. 6 9, bietola l. 11 16 6, sparagi l. 13 12 6, ravanelli l. — 10. . . . „ 77 15 6

Maggio.

Spinaci l. 6 16, lattughe l. 15 16 6, prezzemolo l. 4 4 6, cicoria l. 8 14, bietola l. 15 14, sparagi l. 85 4, ravanelli

l. 12 7, cipolle l. 5 —, coste di bietola l. 3 5, piselli l. 12 2, fragole l. 21 19, ramolacci. l. 5 16 . . . . *lir.* 185 1.

Giugno.

Verze l. 6 6, lattughe 14 4, prezzemolo l. 6 10, cicoria l. 6 6, bietole l. 3 15 6, sparagi l. 1 4, cipolle l. 9 15, piselli l. 7 6, fragole l. 19 15, ramolacci l. 12 15, fave l. 33 —, aglio l. 2 9, cavoli rape l. 3 —, fagiuoli in erba l. 33 14, finocchio l. 2 6, zucchettine l. 1 14, lamponi l. 1 4. . . . . „ 165 3 6

Luglio.

Verze l. 16 11, prezzomolo l. 4 19 6, porri l. 1 —, cicoria l. 4 13, ravanelli l. 4 5, cipolle l. 3 14, piselli l. — 5, ramolacci l. 1 9, fave l. — 5, aglio l. 2 1, fagiuoli in erba l. 47 11 6, zucchettine l. 11 13, lamponi l. 4 5, carote l. 1 7, cavoli cappucci l. 30 —, zucchettine l. 7 7, indivia l. 12 6, cocomeri l. 1 4, peperoni l. 2 1 . . . . „ 161 2

Agosto.

Verze l. 60 7 6, prezzemolo l. 1 16, cicoria l. 2 19, cipolle l. 12 3, bietola l. 1 4 6, ramolacci l. 1 16, aglio l. 2 17, carote l. 13 —, cavoli cappucci l. 17 12, zuc-

chettine l. 6 3, indivia l. 50 6, peperoni l. 7 7, melanzane l. — 15, pomi d'oro l. — 11. . . . . . *lir.* 196 19 6

Settembre.

Verze l. 49 5, lattughe l. 6 16, sedano l. — 16, prezzemolo l. 1 5, cicoria l. 1 8, cipolle l. 39 10, coste di bietola l. — 10, ramolacci l. 7 —, aglio l. 1 15, carote l. — 16, zucchettine l. 2 2, indivia l. 63 14, peveroni l. 16 16, barbebietole l. — 10, melanzane l. — 16 pomi di terra l. 1 7. . . . . » 174 6

Ottobre.

Verze l. 70 4, spinaci l. 20 16, sedano l. 10 13, cicoria l. — 18, cipolle l. 53 —, coste di bietole l. 11 16, prezzemolo l. — 12, ramolacci l. 2 19 » 170 8

Novembre.

Verze l. 71 8, spinaci l. 71 8, lattughe l. 6 8, sedano l. 11 3, cipolle l. 20 —, coste di bietola l. 11 10, ramolacci l. 7 6, aglio l. — 14, carote l. — 8, indivia l. 25 9, barbebietole l. — 9. . . » 163 3

Dicembre.

Verze l. 61 8, spinaci l. 7 7 6, lattughe l. — 15, sedano l. 10 8, prezzemolo

lir. — 15, porri l. 5 —, cipolle lir. 25 6. . . . . *lir.* 170 19 6

Si sono vendute in maggio, giugno e luglio piantine di verze 21500 per l. 95 14, piantine di broccoli 400 per l. 6 10, piantine di sedano 600 per lire 7 10. „ 209 14

Totale del ricavo del 1807. L. 1645 11 —

Ricavato lordo di pertiche 6 *tav.* 20 2/3 *circa milanesi, di terreno ad ortaglia, diviso in pezzi* 25: *sono metri quadrati* 4300 *circa.*

Gennajo 1808.

Indivia l. 4 1, lattughe l. 1 3, sedano lir. 8 4, cipolle lir. 4 96, barbabietole lir. 2 5. . . . . *lir.* 20 9

Febbrajo.

Verze l. 2 —, indivia l. 3 4, lattughe l. 3 2, sedano l. 1 8, cipolle l. 2 4, prezzemolo l. — 10, ramolacci l. — 5, barbabietole l. 2 18. . . . . . „ 15 11

Marzo.

Verze l. — 13, porri l. 2 6, broccoli l. 1 4, spinaci l. 1 —, sedano l. 1 14, prezzemolo l. 1 —, bietole l. — 12, ramolacci l. — 5, barbabietole l. 2 14. „ 11 8

Aprile.

Lattughe l. 5 19, sparagi l. 15 13, broccoli l. 16 17, spinaci l. 5 10, piselli l. 7 3, cicoria l. 9 7 bietola l. 9 —, rafanelli l. 1 5. . . . . . . *lir.* 70 14

Maggio.

Lattughe l. 18 14, sparagi l. 116. 11, bietole l. 26 10, spinaci l. 8 3, cipolle l. 7 4, prezzemolo l. 2 12, cicoria l. 9 2, coste di bietole l. — 8, rafanelli l. 14 15 piselli l. 10 4, fragole l. 18 13 „ 232 17

Giugno.

Verze l. 2 9, aglio l. — 10, lattughe l. 8 —, sparagi l. 4 10, cipolle 8 2, prezzemolo l. 6 —, cicoria l. 7 6, bietola l. 10 10, rafanelli l. 3 10, piselli l. 22 10, fragole l. 34 13, fave l. 14 14, ramolacci l. 33 10, cavoli rape l. — 12, fagiuoli in erba l. 4 12, finocchi l. 1 19. „ 163 7

Luglio.

Verze l. 18 —, aglio l. 1 18, lattughe l. 1 16, coste di bietole l. — 12, cipolle l. 3 6, prezzemolo l. 3 10, cicoria l. 3 7, bietola l. — 6, ramolacci l. 3 10, piselli l. 22 10, fragole 1 16, cavoli rape l. 1 16, fagiuoli in erba l. 26 11, finocchio l. — 15,

zucchettine l. 8 6, lamponi l. 3 3, carote l. 1 14, melanzane l. — 16. *lir.* 144 13

Agosto.

Verze l. 24 3, aglio l. 2 12, indivia l. 61 5, coste di bietola l. — 16, cipolle l. 7 14, prezzemolo l. 1 18, cicoria l. 6 10, piselli l. — 10, ramolacci l. 1 15, fagiuoli in erba l. 18 18, zucchettine l. 13 15, pomi d'oro l. — 6, melanzane l. — 5, peperoni l. 1 10. . . . . „ 146 7

Settembre.

Verze l. 51 —, aglio 3 15, indivia l. 67 10, coste di bietola l. — 18, cipolle l. 7 10, prezzemolo l. 1 13, cicoria l. 3 17, piselli l. — 9, ramolacci l. 11 6, fagiuoli in erba l. 6 9, zucchettine l. 4 6, pomi d'oro l. — 13 6, melanzane l. — 6, carote l. — 10, peperoni l. 3 14. „ 163 19

Ottobre.

Verze l. 80 —, aglio l. 10 —, indivia l. 30 18, lattughe l. 1 17, coste di bietola l. 2 2, spinaci l. 14 9, sedano l. 4 5, cipolle l. 16 14, cicoria l. — 14 6, piselli l. 1, ramolacci l. 2 15, zucchettine l. — 8, cardoni l. 2 11, barbabietole l. — 6, pomi d'oro l. — 14, peperoni l. 2 14. „ 171 7 6

Novembre.

Verze l. 80 19, aglio l. 3 5, indivia l. 12 11, coste di bietole l. 1 6, broccoli l. — 14, spinaci l. 5 —, sedani l. 19 17, cipolle l. 8 17, prezzemolo l. — 4, piselli l. 1 10, lamponi l. 3 —, cardoni l. 15 —, carote l. — 10. . . . . *lir.* 152 13

Dicembre.

Verze l. 39 2, aglio l. 14 18, indivia l. 9 5, lattughe l. 5 14, broccoli l. 13 —, spinaci l. 13 6, sedani l. 12 11, cipolle l. 75 —, prezzemolo l. — 5, cardoni l. 9 18, barbabietole l. 7 6. . . „ 210 5

Si sono vendute in maggio, giugno e luglio piantine di verze 22000 per l. 84 3, di broccoli 440 per l. 12. . . „ 96 3

Totale del ricavo del 1808 L. 1599 13 6

Osservazioni nelle due Marche di Ançona e Fermo, che formano i Dipartimenti del Metauro, Musone e Trónto, del sig. abate Vincenzo MIOTTI, Professore di Fisica nel Liceo di Udine.

Le due Marche confinano cogli Appennini all'ovest e sud ovest, e col mare verso est, nord-est. Questa bislunga superficie montuosa, sparsa di variate colline, è molto pittoresca. Il clima è buono, diverso assai di quello dell' altra parte d'Italia situata sotto gli stessi gradi al di là dell'Appennino, poichè vi regna minor caldo in estate, vi piove meno, nè vi domina lo scirocco. Gli Appennini riparano l'aria del sud-ovest, nè in inverno vi regna la fredda dell'ovest. L'aria che apporta il freddo a quest'esposizione è quella del nord-est, che qualche anno danneggia i frutti in primavera. In generale vi è salubre, perchè asciutta e perchè è in vicinanza dei monti e del mare, ed è in continuo cambiamento, ora spirando dal mare ora da terra, pe' frequentissimi temporali che scaricansi sulle cime dell' Appennino, e servono a depurarla, e pel terreno generalmente asciutto, non essendovi nè maremme

nè paludi nè acque stagnanti che la corrompano. Le stesse nebbie che s' innalzano dal mare non hanno il carattere cattivo di quelle che sollevansi da' luoghi maremmani e paludosi. Sono però frequenti, e nuocono alla fioritura degli olivi, frutti, e di varie qualità d' uve, come spesso sono le procelle devastatrici in estate in questi luoghi, ove pure regnano lunghe siccità. Il frequentissimo variar dell' aria riesce nocevole alla salute di chi non sa garantirsene, come lo è egualmente ai prodotti primaticci. V' è nella temperatura gran differenza fra la spiaggia del mare, la cima delle prime colline, o la sommità delle montagne. Verso Ascoli, per esempio, in inverno regna una primavera, quando ne' vicini monti conservasi la neve quasi tutto l' estate.

L' acqua che serve alla bevanda di questi luoghi è generalmente d'inferiore qualità, perchè, se è di sorgente, filtrasi traversando strati argillosi, e quella di cisterna corrompesi nei tempo di estiva siccità.

La superficie di questi tre dipartimenti è generalmente montuosa, sollevandosi dalla spiaggia del mare alle prime facili colline, e poi progredendo queste sino agli Appennini,

e divenendo sempre maggiore il piano inchienato in proporzione della loro elevazione.

Queste colline o monticelli sono disposte con una certa simmetria. Una parte è paralella agli Appennini, altre formano angolo retto od ottuso co' medesimi, altre seguono le direzioni dei fiumi che traggono l'origine dai monti, ed altre sollevansi isolate a pane di zuccaro, terminando in punta o con un piano.

Non sonovi estese pianure, tranne le valli lungo i fiumi, escavate dai medesimi col lungo volgere del tempo. Presso alla loro foce in mare v'è qualche piazza piana la quale si va sempre dilatando.

Le colline, fino al principio dell'Appennino, per lo più sono di argilla. Gli Appennini poi abbondano di terra calcare.

La fertilità fisica ossia assoluta di questi tre dipartimenti è mediocre relativamente alle altre parti del Regno; ma considerandola relativamente ai prodotti che ricava in confronto alla sua popolazione e de' suoi lavori, la relativa è inferiore, perchè si coltivano le terre in modo che loro è sconvenevole, come osserverò in seguito.

Si possono distinguere tre linee di fer-

tilità fisica o assoluta in tutta questa estensione, cioè lungo il mare, media, e lungo i monti.

La più fertile è la linea lungo il mare, e s'interna dalle 8 alle 15 miglia, più o meno, giusta le posizioni diverse di questi piani inclinati, tranne le valli lungo i fiumi che in qualche luogo giungono fin presso ai monti, come, per esempio, nella vasta pianura lungo il fiume Tesino, che estendesi egualmente fertile fino a Jesi. Il terreno di questa prima linea è per lo più argilloso, selcioso, calcare ed abbondante di principj nutritivi, profondo in qualche luogo molti passi, ed in parecchie terre trovansi marne, e stalattiti calcari.

La seconda linea, più montuosa ed inclinata, è composta di un' argilla più tenace, e meno fertile di succhi nutrienti. Manca della dovuta copia di silice e terra calcare, onde ha i difetti delle terre fredde e compatte. E' quasi larga come la prima.

Comincia la terza linea presso l'Appennino, ed è sterilissima e per la qualità del terreno troppo argilloso, detto volgarmente cretoso o tufo, che è un argilla bianchiccia che s' indurisce al sole come pietra. Inol-

trando sull'Appennino, predomina la calce che trovasi in duri macigni, ed è il suolo egualmente infecondo.

Fertilissime sono le valli lungo i fiumi, perchè formate dal miglior terriccio trasportatovi dall'acque degli adiacenti colli o monti.

La spiaggia marina è sterile, perchè formata di sabbia finissima. E' piana ma ristretta. Potrebbe fecondarsi formandovi delle colmate coll'acque de' fiumi o rigagnoli o scoli, come in Toscana ed altrove per tutta Italia si costuma, o trasportandovi dell'argilla di cui abbondano le vicinanze.

La maggiore fertilità relativa trovasi per lo più ne' contorni delle città o castelli, perchè il terreno è più ingrassato, e la coltivazione meglio diretta. Tali sono le adiacenze di Pesaro, Jesi, Ancona, Recanati, Macerata, Fabriano ed Ascoli, che si coltivano meglio di tutti gli altri terreni di questi dipartimenti.

La popolazione, avuto riguardo all'estensione quasi tutta del paese, supera quella di qualunque altra parte del Regno. Gli abitanti sono molto robusti, lo che prova l'influenza del clima. Il popolo è però molto

ignorante, rozzo e superstizioso. Consuma meno degli altri agricoltori del Regno, e lavora di più; onde ben diretti i lavori di questo popolo, e ben istruito ne' suoi veri doveri e nelle cognizioni agrarie, potrebbono arricchire. I Regolari, che possedevano il terzo de' migliori terreni, pare che non si pigliassero cura d' istruire il contadino intorno al miglior modo di far rendere le terre; ed in ciò ebbero torto, perchè colà l' agricoltore è forse il più laborioso del Regno, e travaglia assai.

L' agricoltura di questi paesi ha molti radicali difetti; che per essere levati chieggono tempo, buon volere e mezzi nei possidenti. Eccomi ad annoverarli.

Primo: si lavora dall' alto al basso, cioè vangasi, arasi, e pongonsi le piantate cominciando dalla cima de' colli venendo alla base. Per questo difetto molte colline sono divenute affatto sterili, avendo le acque trasportato il miglior terriccio al piano, entro i fiumi ed al mare, onde rimasero scoperte le radici delle piante, e massime degli olivi che durano poco, ed i concimi che si danno al terreno vengono portati via. Questo modo di lavorare si trovò dapprima più fa-

cile, per cui fu seguito. Siccome dissodato appena un po' di bosco o di prato, n'ebbero grande ricolta, non hanno poi attribuita a questo cattivo metodo la sterilità sopraggiunta, ma a tutt'altra cagione. Siccome poi, attesa l'indicata natura dei colli, l'acqua pel continuo lavoro trasportando al basso parti marnose e calcari, alcun poco feconda per un momento il sottoposto piano; così si conserva sempre più e giustificasi l'errore.

Il secondo difetto è il ridurre a coltivazione di grani quanti più possono prati e boschi. A ciò sono stati condotti dall'aumento del prezzo de' grani da 30 anni a questa parte, o dal timore di una carestia, particolarmente di gran turco; dalla prontezza del guadagno avuto dal terreno appena dissodato, e per ultimo dalla numerosa popolazione priva di ogni altra industria. Tutti que' colli sono arati da cima a fondo, e parte ancora del monte.

Il terzo difetto è quello di non avere rimessi nè boschi nè prati, onde la penuria di legname e di foraggi, e la sproporzione fra le praterie e le terre arate, sproporzione feconda di cattivissime conseguenze. Per questa mancano i foraggi, e non si ali-

menta un numero di animali proporzionato ai terreni arativi, e per averne gli opportuni concimi, o per fare gl' indispensabili lavori; cosicchè le colline, che non hanno il vantaggio di avere un' egual sorta di terreno ad una data profondità, presentano tale sorta di fondo, che o non produce cosa veruna, o il prodotto è appena appena maggiore della semente. E' lodevole la diligenza colà usata nel cogliere tutte le piante e foglie che nutrir possono animali, diligenza prodotta dalla necessità; ma sarebbono più commendevoli quegli agricoltori se aumentassero ancora i loro foraggi co' quali aumentassero i bestiami con cui potrebbono fare un commercio attivo.

Quei terreni che pure hanno l'indicata profondità, divengono anch' eglino a poco a poco sterili, e mancando di letame sufficiente o per istimolare o per nutrire le piante, non danno il frutto che potrebbe aspettarsene, tanto più che que' terreni, abbondando d' argilla, sentono il vantaggio degl' ingrassi più degli sciolti, ma presto perdono il po' di succo nutritivo che contengono, perchè rimane diluito e portato via dall'acque, perchè più facilmente solubile da queste che da altre sostanze.

Qualche coltivator diligente ha mostrato i vantaggi della coltura a ripiani, e dei prati artificiali, come dirò più sotto. L'esempio loro però, sebbene evidente e per teoria e per pratica, pure non ha servito a far cambiare il falso metodo di arare dall'alto al basso, ed a togliere la manìa di dissodare tutt' i piani inclinati. Questi principali difetti debbonsi ascrivere in gran parte alla quasi universale trascuranza d'istruzione. In generale le scienze naturali in que' luoghi vi sono assai sconosciute. La Giurisprudenza e al più al più la Medicina assorbivano le cure di quelli che consacravansi agli studj.

Ne' contorni di Macerata ed Ascoli, a dir vero, que' laboriosi agricoltori molto travagliano colle braccia. Correndo favorevole l'inverno, lo impiegano a vangare i terreni delle colline che preparano pel grano turco. Vangano a tre a tre, uniti in linea retta, con un badile ristretto e molto tagliente, acciò facilmente penetri quei terreni alquanto tenaci. Concordemente ad un tempo ciascuno profonda perpendicolarmente il suo badile circa un palmo e mezzo entro terra: indi premono il manico del detto badile che fa

l'effetto di una leva, e così rovesciano la zolla corrispondente alla superficie occupata dai detti vangatori, larga circa un palmo, in maniera che la parte di sotto viene di sopra ad essere esposta all'influsso dell'aria. Queste zolle poi vengono minuzzate e polverizzate dalle donne con zappetti fatti espressamente a quest'uso. Vangando così, vangano maggior superficie che nell'altra maniera generalmente conosciuta.

Al piano fanno delle porche larghe circa un passo, e fra una porca e l'altra, per cui servonsi dell'aratro, aprono col badile un solco profondo, gettando la terra sulle porche, in modo che in un triennio resta tutto il campo vangato. Preparano così il terreno pel grano turco, per le fave e pel tabacco.

Non si profitta in verun modo delle acque, e, quel che è peggio, si lasciano in balia a loro stesse; e siccome lavoransi tutt'i campi dall'alto al basso, servono i solchi di canale all'acque, onde scendano più rapidamente, sicchè mancano gli scoli attorno le campagne; e se v'ha per caso qualche fosso, è malissimo eseguito.

Più facile sarebbe il riparo dai fiumi nelle colline che al piano, sebbene colà va-

dano più rapidi, mentre nel secondo alzato l'alveo sormontano, devastando le vicine campagne. Qui i migliori ripari vengono fatti da qualche intelligente con piantagioni di pioppi ad angolo retto del fiume, con qualche palizzata che secondi la corrente, ed in quel modo; siccome questi fiumi, ove il corso è rallentato, depositano un lezzo molto pingue, così queste piantagioni hanno una pronta e grande vegetazione, e si formano stabili ripari con piante vive. Bisognerebbe aumentarle e profittar delle torbide, convertendole a far colmate, onde fecondare il terreno e restringere l'alveo de' fiumi.

Molto si lavora, ma con poca industria. La moltiplicazione degl'ingrassi è trascurata, e non si conosce quasi nulla di ciò che riguarda la loro economia nell'applicarli. Si lasciano i letami esposti all'aria, al sole ed alle piogge. In molti luoghi si pongono in una fossa entro cui s'introduce la pioggia, l'acqua torbida impregnata del migliore sugo, e perdesi nelle strade e ne' campi altrui. Si trascura di accrescere il letto degli animali ad aumentare la massa de' letami. Nessun uso si fa della marna o del gesso, quantunque quella trovisi forse in ogni campo, e questo a poca distanza.

Molti campi hanno alla superficie in abbondanza le stalattiti calcari, dette *calcinello*, e perciò vengono giudicati sterili, perchè veramente negli anni asciutti i grani soffrono e producono poco. In simili terre però allignano bene gli olivi e le viti. Trasportando i calcinelli ne' campi sterili per tropp' argilla, o questa dove abbondano i primi, si fertilizzarebbono.

Ne' luoghi ben coltivati v'ha una specie di rotazione agraria. Non mai seminano due anni consecutivi il grano sopra lo stesso terreno. In tale rotazione hanno luogo il frumentone, il frumento, la fava ed il prato artificiale; e ciò si compie nel giro di circa tre anni. Qualche possidente istruito semina fave o lupini per farne soverscio.

I prodotti delle Marche sono il frumento, il gran turco, le fave, il vino, la seta, il tabacco, l'olio, le pecore e gli animali porcini.

Il frumentone ha prodotto in molte parti d'Italia un grande vantaggio, ma ha recato danno a molte altre, per l'abuso che se ne è fatto. Così nelle due Marche, specialmente ne' luoghi troppo erti, non dovrebbesi coltivare, perchè troppo soggetti alle sic-

cità. Riuscirebbe bensì nelle pianure lungo i fiumi, ove il terreno è profondo ed alquanto fresco; e coltivandone poco ma bene, e con concime preparato a dovere, si otterrebbe quasi lo stesso prodotto. Si semina il gran turco nei solchi, e si comincia quando è ancor piccolo a rincalzarlo. Generalmente la sua coltivazione è male intesa. Prima che maturi gli si leva la metà del fusto, cioè al di sopra della pannocchia, per farne foraggio agli animali, locchè pregiudica alla maturità del grano.

La tanto estesa coltivazione del frumento è pure un male. Già la popolazione ne sente i funesti effetti, ora che non lo può smerciare ai soliti prezzi, e mancano altri vantaggi. Il frumento copresi col sarchiello, e si ripulisce dalle erbe, pratica assai commendevole. Levato il grano, si lasciano riposare i terreni o sino all'autunno, dove riseminano il frumento, o sino a primavera.

Per le fave si dispone la terra in larghe porche, come ho detto: queste entrano nella rotazione a preparare il terreno pel grano, e perchè abbondante è il loro prodotto. Se ne pongono tre file in ciascuna porca, e quando le piante sono ancora piccole, si liberano

dall' erbe nocive e si zappano, smovendo la terra, e rincalzandole.

La coltivazione della vite e la manifattura de' vini abbisognano di moltissime riforme. Si piantano, come si è detto, le viti dall' alto al basso nella stessa direzione con cui si fanno i lavori. Per lo più maritansi agli aceri, detti *oppii*, perchè questi alberi si allevano meglio degli olmi, nè tanto danneggiano colla loro ombra. Si lasciano ad ognuno cinque o sei rami, e si dà all' albero la figura di calice, o meglio d' imbuto, e così fanno un bell' effetto. Stanno lontani ognuno quattro o cinque passi. Si marita una sola vite a ciaschedun albero. Quando poi è ingrossata, se le lasciano nel potarla tanti pampini quanti ha rami l' albero, od anche più, intrecciandoli a festoni ch' escono fra gli angoli formati dai suddetti rami, e queste treccie pendenti vanno ad unirsi a quelle di un ramo vicino alla distanza di circa due palmi e mezzo, formando angoli ne' punti dell' unione. Le viti educate a questo modo fanno molta uva, ma non godendo il benefizio della luce e dell' aria libera, e rimanendo ombreggiata dalla propria ombra e dai rami soprastanti, abbenchè scarsi di

foglie, non matura bene. Ma tal foggia di educarle le preserva alcun poco dai tristi effetti delle grandini, frequenti nella Marca. Per la stessa ragione non usano spampanare. Così, per riparare a' danni accidentali, vanno incontro a mali certi.

Cercano la copia e non la qualità dell'uve, onde generalmente coltivansi le bianche grosse e sugose.

Raccolgonsi indistintamente le uve bianche e nere, mature ed immature, ad una certa determinata epoca in autunno, sia favorevole o no il tempo. Spremonsi poi col torchio finchè sia uscito anche il mosto delle uve acerbe, ed è forse perciò che i loro vini vanno soggetti ad inacidire. Il mosto si raccoglie entro certe vasche di muro, fatte con pietra cotta e calce unita con pozzolana.

I vini fabbricansi in due maniere. O si fa vino crudo, ed allora il mosto spremuto appena si pone a fermentare in un tino con le vinaccie separate dai graspi, che formano, al di sopra del liquor fermentante, un cappello che ripara la perdita dello spirito di vino. Il miglior vino crudo si fa coll'aggiungere all'altro mosto una data quantità di un'uva assai negra, di grano minuto e dolce, da

essi detta *gaglioppa*, che dà un gusto delicato ed un bel colore al medesimo.

Delle vinacce non si cava spirito di vino o acquavite. Il sig. Professore *Silvestri* di Fermo fa olio co' granelli, e gli torna molto vantaggioso un molino destinato a quest' uso.

Siccome il vino crudo andrebbe soggetto a guastarsi, così a preservarlo usano riporlo in un sotterraneo, detto *grotta*, eseguita a tal uopo con muri laterali, e coperto col volto; e vi si mantiene tutto l' anno ad un grado di temperatura all' incirca eguale. Molti giudicano della bontà e qualità del vino dal colore: e siccome l' uso lo richiede colorito, come ho accennato di sopra, perciò qualcheduno lo colorisce coll' ebbio o *sambucus ebulus*, ed altri colle bacche della fitolacca.

L' altra qualità di vino è detta vin cotto, perchè si fa cuocere il mosto in caldaje di rame fino alla riduzione di due terzi; indi si pone nelle botti a fermentare. Le caldaje hanno il fondo di rame, e la circonferenza circa un palmo ed un palmo e mezzo; e segue poi il muro di mattoni uniti con calce e pozzolana, la quale non per-

mette che trapeli il mosto bollente. Sono economiche per la minore spesa nel materiale del rame, ma non lo sono per l' economia del combustibile.

Certuni non fanno cuocer tutto il mosto, ma solamente una porzione che frammischiano al crudo, e così mescolato lo pongono a fermentare. Il vino fabbricato così diviene più spiritoso, e prende un gusto più piccante, come i vini asciutti, ed invecchia più. Diventa migliore, ed ha il vantaggio di resistere al caldo senza guastarsi; ma generalmente è difficile a digerirsi dagli stomachi deboli, non abituati a berne, onde cagiona dolori, nè piace agli stranieri.

Assolutamente è male cuocere il vino in un paese in cui ve n' è scarsezza, e per le qualità che acquista. La cottura fa svaporare una certa quantità di acqua, e concentrare la materia zuccherina, onde avere più spirito ardente combinato con una minore quantità d' acqua. Ma questo effetto si potrebbe ottenere non pigiando le uve mal mature, che mancano di materia zuccherina, lasciandole maturare di più, piantando uve che contengano meno mosto, e nero; collo spampanare le viti, acciò la luce agisca nella

maturazione dell' uva. In somma, a correggere i vini di que' paesi, bisogna cominciare dal cambiare le qualità delle viti, piantando le più adattate alle diverse qualità dei terreni; e fa d'uopo, anzichè mantenerle ad alberi sempre verdi, appoggiarle a' rami secchi o a canne.

Molti intelligenti di cose agrarie sostengono appunto colle canne le viti che tengono a vigneto, e fanno un assai miglior vino. L'uso però delle canne per le viti è quasi universale, poichè in mezzo agli alberi coltivasi una fila di esse sostenute da canne; sicchè potrebbesi egualmente tutta la fila far sostenere dalle canne, come usano nei contorni di Roma, ed ovunque vogliano ottenere vini migliori.

Qualche dilettante provò a far appassire le uve, separando le mature dalle immature, e fece un vino eccellente: come pure a far fermentare il vino nei tini con le vinacce, senza separare i graspi, ottenne una fermentazione più pronta, ed il vino si è rischiarito più presto, ed acquistò un certo sapore astringente che a molti piace. Taluno pure coltiva il leatico, ed imitando le cure dei Toscani tanto nel coglier l' uve che nel fare il vino, n' ebbe un miglior liquore.

Si fa pure il *vin santo* ch' è eccellen-

le, ed è di uve appassite o al sole o all'ombra sino all' inverno. In somma il clima sembra il più favorevole pe' vini. L' esposizione elevata dei colli in vicinanza al mare sembra avere le qualità volute dagli *Enologi* per fare vini squisitissimi, onde la cattiva loro riuscita non può ascriversi che alla mancanza di attenzioni.

L' allevare delle viti ne' luoghi bassi ed aduggiati, come pure al piano, è piuttosto dannosa; perchè la vegetazione essendo rigogliosa troppo, danno uva acquosa, e perciò un vino debole assai, e l' ombra nuoce assai a que' luoghi fatti pel frumento.

La coltivazione de' mori è molto trascurata. Allignerebbono in molti terreni delle vallate ed anche de' colli abbondanti di *calcinello* e di terreno selcioso calcare, come pure ne' contorni delle città. Ma essa in generale è molto trascurata. I pochi gelsi esistenti sono selvatici ed assai male governati. Il maggior numero coltivasi verso Fossombrone, Fabriano, Jesi e Città Nova. Sfogliansi due anni di seguito, e si potano il terzo, tagliando i rami fino al tronco. Potrebbe accrescersi assai nella Marca questo prodotto, che loro sarebbe utile, abbenchè abbiano abitazioni infelici per l' educazione

dei bachi. Fanno morire questi esponendo i bozzoli sopra i vapori dell'acqua bollente; locchè influisce a rendere trattabile più la seta, e non si rovinano i bozzoli, come accade a quelli che li fanno morire nei forni. Ma è necessario un recipiente che riceva e ritenga i detti vapori fino al grado necessario per uccidere le crisalidi.

Le sete di questi tre dipartimenti vendonsi alla Fiera di Sinigaglia, e portano il nome di seta di Fossombrone, luogo nel quale veramente si allevano pochi filugelli, e perchè colà si cominciò a tirare la seta dai bozzoli con più attenzione, ed ora in ambe le Marche si tira seta assai stimata dai forastieri, ad imitazione di quella di Fossombrone. Su la qualità di essa forse influirà la foglia dei gelsi selvatici di cui quasi generalmente si nutrono i bachi; il clima, ed ancora le diligenze nel tirarla. E' da osservarsi la copia maggiore di bozzoli che si adopera qui per avere una libbra di seta, mentre se ne richiedono dalle 10 alle 15 di bozzoli suddetti. Ma questi sono pagati assai poco all'agricoltore, onde egli perde l'amore ad educarli.

Anche nella coltivazione degli olivi so-

novi difetti da emendare, e si ricava assai minore copia d'olio dai medesimi che pel passato. Nei contorni di *Città nova* si ha la miglior sorta e maggiore quantità d'olio, e vi si coltivano gli olivi meglio che altrove, abbenchè s'ignori l'arte di potarli. Non è sperabile che molto avanzi questo ramo di coltura, perchè non toccando del prodotto al contadino se non la decima parte del frutto, ed essendo il padrone poco vigilante, la cosa non può procedere con buon esito.

Due cagioni si debbono riconoscere dello scarso prodotto degli ulivi, e dello stato di molta decadenza in cui si trovano: 1. gli olivi sono posti in un piano molto inclinato, e co' lavori continui il terreno smosso è stato trasportato via dalle acque, onde le radici di quelli rimaste scoperte, si perdono e cagionano la rovina dei rami corrispondenti. La seconda cagione, forse più fatale della prima, è il taglio indiscreto, il quale piace all'occhio, mentre li educano a bicchiere, rotondi e spuntati nell'estremità; la quale disposizione è contraria a quella che richiede la natura. L'olivo è pianta che non soffre taglio indiscreto. Quello delle estremità gli è sempre nocivo. Abbisogna sì del

taglio affinchè l'aria vi possa dominare, e perciò conviene recidere qualche ramo vicino al tronco onde non ingombri gli altri; ma non deve mai tosarsi in cima, perchè allora produce dei succhioni, e devia il succo che sarebbe disposto a dare frutta.

Gli olivi allignano assai bene ne' terreni calcari ed ove abbonda il *calcinello*, ma le coltivano ancora nei terreni argillosi. Ama di essere soleggiato e ventilato, altrimenti perde i frutti appena allegano, onde riesce in luoghi mediocremente elevati. S'innestano a *corona* ed a *cuneo*.

Que' paesi hanno varie qualità di olive. Gli Ascolitani in particolare hanno una qualità al doppio grossa delle comuni, molto pastose che condiscono per la tavola, e sono le più eccellenti che si conoscano nell'Italia.

Trascuratissimi sono i boschi. Sono trent'anni che si distruggono continuamente, come pure i prati, senza rimetterli.

Lungo le strade, ed in certi piani molto inclinati, esistono delle bellissime quercie, il prodotto delle cui ghiande nutre molti porci, de' quali fanno commercio attivo entro il Regno d'Italia. Lungo pure le strade, e ne-

gli orli de' campi, coltivansi gli olmi, che hanno una grande vegetazione, e lasciansi crescere in forma piramidale, ed adoperano le foglie in agosto per cibarne gli animali bovini. L'olmo riccio coltivasi ne' lati de' viali da passeggio e ne' giardini, perchè pianta che contenta assai l'occhio.

Sull' Appennino alligna assai bene il castagno, di cui però è trascurata la coltura; ed anche in quegli elevati luoghi hanno introdotto il grano.

Potrebbono lungo i fiumi porre salici, pioppi, ontani, perchè il suolo è molto grasso, e vi riuscirebbono. Mancano di queste industrie.

Nelle vie maestre i campi sono riparati da siepi per lo più di spino bianco, *crataegus oxyacantha* L. Nel rimanente se ne veggono poche. Bisogna però eccettuare i contorni di Macerata, e pochi altri luoghi ne' quali se ne veggono parecchie ben educate e piantate con diligenza secondo gl' insegnamenti del sig. Professore *Spadoni* di Macerata, che ha trattato egregiamente questo articolo.

Tutta la Marca abbonda di frutti, specialmente di meli e mandorli. Essa però de-

ve tale copia solamente alla bontà del suo terreno e clima, mentre non si ha veruna diligenza o nella scelta o nell' educazione degli alberi.

Quasi ciascun agricoltore ha il suo vivajo di piante, che chiama *ripostino*, ove educa i piccoli alberi di olivo e d'oppio che forma colle semenze di questi vegetabili. Qualcheduno forma eziandio un semenzajo di spini per le siepi.

Pochi sono che non alimentino un canneto, per usar delle canne a sostegno delle viti ed a formare le spalliere. Per avere un buon canneto cavano dei fossi profondi circa due piedi, e gittano la terra nello spazio che giace fra essi in *vanezze* larghe circa due piedi, e piantano nel fosso le canne, che coprono il primo anno con alquanta terra; ed in seguito ogni anno, tagliate le canne, spargono sulle radici una parte della terra, finchè alzatesi le canne sino a livello del campo, tornasi nuovamente a piantarle in altro luogo.

Si coltivano molti aranci e limoni. Un tal genere di coltivazione è molto ben conosciuto da certi dilettanti, ed in ispecie nel piccolo paese di *Grotta Mare*, favorito assai

dal clima. I boschetti di portogalli o aranci sono in aperta campagna lungo il mare, non aventi altro riparo che un' alta spalliera di lauro ceraso (*laurus regia* L.) verso il nord-est, dalla qual parte spira l' unico vento che può nuocer loro in que' paesi che non temono il vento d'ovest, tanto fatale ad altri. Fra i giardini di parecchi possidenti che a Grotta-mare hanno simili boschetti, meritano di essere distinti quello del sig. *Azzolini* e del Vescovo di Ripatransone M. *Bacher*. Ne' luoghi elevati, ove il freddo arriva a 5 gradi del termometro di Reaumur, i limoni sono piantati a spalliera lungo un muro al mezzodì, e molti di questi muri sono paralelli l'uno all' altro alla distanza di circa tre in quattro passi; e d' inverno si coprono con coperti di tegole, ed al lato meridionale con tavole che si possono levare quando vogliasi far godere alle piante il benefizio della luce. Alcuni per economia fanno dei muri di argilla battuta, e li coprono di paglia; come pure il lato esposto al sole viene difeso con fascetti di paglia legati stretti, che si cavano e rimettono come le tavole, e si uniscono in maniera che non permettono l' ingresso al freddo.

La coltivazione dei tabacchi si fa nella Badia di ...... nella fertile vallata lungo il fiume Jesino, i quali sotto il passato governo servivano per uso della Marca. Seminano un piccolo quadrato, formato al di sopra di un letamajo, assai per tempo, e circondano pure di orli alti di letame i lati del quadrato di terra, e lo coprono di notte con un canniccio, onde ripararlo dalle brine. Cresciute alquanto le piantine, trapiantansi in ajole di terriccio ben preparato. Avanzata poi la calda stagione e cresciute le pianticelle, trapiantansi di nuovo nel campo, in linea retta, lungo le porche, che sono all' incirca per lo più larghe un passo e mezzo, col solco di un piede e mezzo di profondità che serve di scolo alle acque. Si piantano tre file di tabacco per porca. In detto terreno ha preceduto il prato artificiale di trifoglio o fieno greco o fava, oltre all'essere governato con concime bene scomposto.

Nei contorni delle città coltivansi molti ortaggi, perchè si fa grande consumo di erbaggi. Si concima molto, e si irriga sovente, per avere presto le piante. Si servono d' ogni sorta di letami e concimi raccolti nelle città. Qualche agricoltore che può avere gli

scoli d'acque delle città, pone gli ingrassi nella fossa dell'acqua, e si vale della medesima per irrigare gli erbaggi; locchè produce una vegetazione assai pronta. Il contadino però non ha orti pel proprio uso e nel recinto delle terre cui coltiva.

I migliori ortolani sono d'Ascoli, e danno i più squisiti prodotti della Marca. Premurosissimi di ammassare quanto concime possono, ne cavano a caro prezzo dall'Abruzzo. E' da osservarsi la diligenza loro nel cavare il maggior profitto dallo sterco umano e dalle orine. In Ascoli suddetto, entro le fogne delle latrine gettano le scopature, gli avanzi di erbaggi, delle piume ed anche paglia, e di quando in quando mescolano queste materie, poi le cavano, e le pongono al coperto sintanto che debbono farne uso o per gli orti o pel canapajo.

Il clima delle Marche in generale, eccettuate le montagne, è molto favorevole per gli orti, poichè l'inverno è di breve durata, ed è precoce assai la primavera. Al monte alto non matura nè uva nè gran turco.

E' particolare la smisurata grandezza dei cardi, specialmente in un piccolo paesetto chiamato S. Elpidio; essa non può parago-

narsi con verun'altra. Coltivasi all'incirca il cardo come a Bologna (1).

Usano in alcuni di questi orti di coprire il carciofo madornale per averlo grosso più dell'ordinario. Quando il bottone è ingrossato per metà, lo coprono con un pignattino di terra, che non importa se sia crepato, e così ottengono l'intento.

Da que' d'Ascoli coltivasi il canape con molto vantaggio. Coltivanlo all'incirca come a Bologna (2): solamente lo irrigano in tempo di siccità, che colà è molto più forte che a Bologna.

Non si coltivano generalmente due prodotti nello stesso anno, benchè in certe fertili pianure ciò potrebbe farsi. Non conoscono perciò nè il gran turco quarantino nè il saraceno.

Poco lino coltivasi, e solamente il vernio che dà tiglio grossolano. Non coltivano nè segala nè melica. Questa potrebbe fornire un secondo prodotto per uso di foraggio, tagliandola verde. Come potrebbe egual-

---

(1) *Vedi Annali vol. I.*
(2) *Vedi ivi.*

mente adoperarsi il cinquantino, tanto più che i graminacei, e le piante in generale che non maturano il grano, sfruttano assai poco la terra.

Siccome mancano praterie naturali, coltivasi da ogni agricoltore una piccola estensione di prato artificiale, in vicinanza alla casa, di cui servonsi per foraggio fresco in primavera. Le erbe per tali praterie adoperate sono la *trigonella foenum grecum* L. fieno greco, l'*hedysarum onobrichis* L. colà chiamata *crocetta*, che è la lupinella de' toscani, il *trifolium incarnatum*, detto trifoglio pesarese. Ne' contorni di Pesaro e Jesi v'è più prato artificiale che altrove, impiegando per esso la trigonella o il trifoglio pesarese. Seminano questi d'autunno in terre ben preparate e concimate, mescolandoli con avena, veccia o simili. Alla fine di aprile tagliasi questo foraggio, o ai primi di maggio. Rompono il terreno e vi pongono il gran turco che riesce molto bene. Lasciano però un piccolo tratto di erba per raccoglierne la semenza. Non coltivasi però nè erba medica, nè trifoglio da prati o rosso o bianco. La prima riescirebbe in alcune pianure, mentre vi sono terreni profondi:

ma i trifogli non vegeterebbono che a stento, mentre le terre sono troppo compatte.

Verso Fermo, e nei contorni di Urbino e nei luoghi più incolti, coltivano la *crocetta* sunnominata. Tutti qui convengono che tale pianta alligna ancora nei terreni i più ingrati, e che dopo tre anni li fertilizza in modo che danno tanto frumento quanto ne avrebbero dato nei tre anni uniti. Pure fin ora non è molto propagata questa pianta. Quelli che calcolano bene il proprio interesse, non solo l'hanno introdotta, ma l'aumentano assai. Ella sembra destinata dalla natura per quei luoghi resi sterili da una mal intesa pratica agraria, ove altro foraggio non nascerebbe atto a resistere alle siccità lunghe che regnano in un paese che non può irrigarsi. Potrebbe anzi far risorgere l'agricoltura di quegli sgraziati paesi, massime della seconda e terza linea, da me superiormente descritti siccome le più sterili. Mediante la coltivazione di questo foraggio s'introdurebbe un utile turno di coltivazione, si preparerebbono i terreni pel grano, si riparerebbe alla totale sterilità a cui vanno incontro certamente molti luoghi, e pel cattivo metodo di lavoro e per la cattiva rota-

zione. Dove già sono resi infecondi, sì che appena possono servir di pascolo alle pecore, potrebbesi, se non restituirvisi la fecondità, certo migliorarli. Moltiplicando i foraggi, si aumenterebbono gli animali, e per conseguenza i concimi de' quali colà tanto v'è bisogno. Potrebbonsi seminare rape e cavoli verze per ..o de' majali.

Il principale abuso nell' agricoltura delle due Marche, come si è detto, è l'avere convertito tutto il terreno a grano, ed il metodo di lavorarlo dall' alto al basso, onde la fertilità di quel paese scema continuamente. Onde, ad arrestare gli ulteriori progressi di questo male, sarebbe utilissima l'introduzione generale dei prati artificiali ne' luoghi sterili, facendo uso della crocetta; il formare a poco a poco ripiani ne' monti; il piantare trasversalmente, ed il seminare di trifoglio bianco, *trifolium repens* L., i piani inclinati che sostengono detti ripiani. Così formerebbesi un prato stabile, e si riparerebbe ai danni delle acque: il terriccio verrebbe trattenuto dalle erbe stesse, e servirebbe loro di coltivazione. Converrebbe ancora l'aprire a certe determinate distanze dei fossi trasversali che togliessero la forza alle acque.

Così rimedierebbesi alla troppo estesa coltivazione del grano, e si otterrebbe con minore fatica quasi lo stesso prodotto, oltre quello degli animali.

Essendovi immensi tratti sterili nella terza linea, ivi si nutrono molte pecore, ma di cattiva razza. E' presumibile che alligne-rebbe la razza di Spagna. Al presente ne fa l'esperienza il sig. Senatore *Sgariglia*. Atteso lo stato infelice in cui presentemente trovasi una quantità di terre di detta linea, come pure della seconda, non se ne può avere altro profitto che il pascolo delle pecore. In seguito, riducendole a poco a poco a bosco od a prato artificiale, potrebbono essere più utili.

Il prodotto delle api è poco conosciuto; e si ha in que' paesi il barbaro uso di ucciderle per ricavarne il prodotto.

Lettera del sig. Gio. Batt. GAGLIARDO *al Compilatore.*

Dalla lettera ch' Ella ha inserita in una nota del num. 14, pag. 109, de' suoi dottissimi Annali di Agricoltura, e che le fu scritta dal sig. Avvocato Berra nel 1805, quando surse la questione tra il sig. Professore Sangiorgio e me sull' uso del letame di cloaca, si rileva che abbia io malamente sostenuto, che lo sterco umano adoperato fresco, o senza che fosse stato prima diluito con acqua, lungi dal giovare, reca anzi danno, non solo per la sua causticità, ma per l'odore che comunica alle piante per le quali si adopera. Infatti il sig. Berra dice, che la pratica di diluire con acqua lo sterco umano prima di adoperarlo, si faccia dagli ortolani di Milano soltanto nella state, *affinchè le tenere pianticelle non vengano abbruciate dai cocenti raggi del sole*: cosicchè dedursi deve, che sia il sole, e non già il letame, quello che brucia le piante. Se ciò fosse vero, perchè il sole non brucia quelle piante il cui terreno venga innaffiato con acqua pura? Ma ciò non è tutto. Deve Ella sapere, sig. Cavaliere, che non solo nella state ma in tutte le altre stagioni gli ortolani di Milano diluiscono il letame di cloaca, perchè sanno bene che le loro piante se ne risentirebbero adoperandolo fresco senza diluirlo. Quel che il sig. Berra ha creduto adoperare impunemente, non era lo sterco umano, ma l' acqua sporca che

traggono dai pozzi neri, la quale è tutt' altro che sterco. Per persuadersene è bene ch' Ella sappia, che in Milano le cloache non hanno nè sfogo ne scolo alcuno. Tutto ciò che entro vi si getta resta colà, ed oltre delle materie escrementizie umane, colano nelle latrine tutte le acque sporche della casa e della cucina, financo l'acqua de' bucati, e in talune case anche l' acqua dei tetti; cosicchè di materia solida escrementizia non ve n' è che una piccola parte, che giace nel fondo. Tutto il resto non è che un fluido, il quale è il primo ad estrarsi quando le latrine si votano. Questo fluido, portato nell' orto, si adopera subito: e non essendo caustico, non solo non reca danno, ma apporta un utile grandissimo, particolarmente ai cavoli, come quelli che, oltre del gas acido carbonico, hanno anche bisogno dell' azoto. Tolto poi tutto il fluido, il resto ch' è solido o si ripone nei fossi, mischiandolo con altre materie per adoperarlo quindi dopo consumato, o si diluisce con acqua se debbasi adoperarlo appena estratto. Questa è la pratica degli ortolani milanesi, che ognuno, quando voglia, può verificare.

Ma è poi vero che, se si adoperasse fresco, comunicherebbe quest' ingrasso il suo cattivo odore alle piante e financo ai semi? Qui il sig Berra, prima di avanzare ciò che scrisse, che per altro nulla prova, avrebbe dovuto praticar delle sperienze comparative, che il Sangiorgio non volle fare, quantunque io l' avessi a ciò invitato. Ma sino che

non si faranno degli sperimenti, io ho tutto il diritto di credere ciò che scrisse il celebre Bergmann, ch' è stato confermato da tanti illustri autori ch' Ella conosce assai meglio che me. Ma giacchè si tratta di esperienze, chi meglio di lei potrebbe praticarle? Ella ha un orto agrario, e renderà un vero servigio all' agricoltura tentandone alcune. Io la invito a ciò espressamente, ed attendo sentirne i risultati. Intanto, rassegnandole i miei dovuti rispetti, sono, ec.

Napoli, 10 maggio 1810.

Risposta del Compilatore al signor GAGLIARDO.

Bologna, 21 luglio 1810.

Appena ricevuta la sua lettera, ho stabilito di tentare cogli esperimenti di scoprire, se è possibile, alcuna cosa meno incerta intorno all' azione dello sterco umano applicato recente ai prodotti. Spero di poterle un giorno rendere contezza del mio operato. Intanto le dirò che mi sembra doversi, nell'eseguire gl'ideati tentativi, avere molte avvertenze, che sono appunto quelle che mi sono proposte di scrupolosissimamente osservare. Fin qui tutti quelli, o almeno la massima parte, che ci hanno riferite esperienze pro o contro l'azione di tale materia, non ci hanno indicato con precisione la qualità del terreno su cui hanno agito. Non dirò che se ne debba offerire un' analisi compita, cosa difficilissima, sempre lunga, e dubito non rare volte in-

certa, attesa la piccola quantità di terra sulla quale si opera. Ma bisognerebbe presentarne tutt' i caratteri che saltano agli occhi di que' pratici, i quali, indipendentemente dai principj chimici, sanno però esporne la natura e le proprietà in modo, che ne presentano un' idea possibilmente la più adequata. La qualità dei prodotti deve, in secondo luogo, aversi presente. Non negherò che, siccome la vite sa l'*odor di selce*, anche una lattuga non possa tramandare il fetido odore delle materie escrementizie colle quali fu governata. Bisogna però ben guardarsi dallo stabilire che in tutt' i casi le lattughe siano soggette a questo fenomeno, prima di avere fatto l'esperimento sopra differenti specie di terra. Fa pure mestieri di conoscere bene la qualità dell' acque colle quali ordinariamente si irriga. Non saprei ben dire se finora siasi esaminato generalmente questo punto quanto si dovrebbe. A me sembra, specialmente nella coltivazione degli orti, che a questa sostanza debbasi molto più di quello che comunemente si crede. Anzi m'è venuto dubbio che una delle tante ragioni che pur da taluno vorrebbe scoprirsi intorno alla diversità degli erbaggi, per cui, per esempio, il *sellero*, che riesce squisito a Novara, è sempre inferiore in tutti gli altri paesi del Regno, almeno secondo quanto me ne vien detto, debba forse principalmente porsi nella qualità delle acque. I chimici, più degli altri, meco converranno di tale sospetto. Il clima, il tenore delle stagioni merita pure

di essere ponderato in molti casi, e finalmente la dose del concime. Quest' ultimo oggetto deve assolutamente calcolarsi dappresso in quegli orti nei quali l'avidità di godere presto, ed avere grandi prodotti, fa che molto se ne adoperi. Il punto dal quale Ella dissente dal sig. Berra è certamente della massima importanza, ed io non ho ancora trovato nella storia agraria dati tali che possano determinare la mia opinione. Veggo che alcuni opinano contro la causticità pericolosa di tali materie impiegate fresche, ed altri, al contrario, asseriscono di averle sperimentate affatto affatto innocenti. Non vi è che una serie di esperienze da tentarsi, avuto riguardo alla qualità, 1. del terreno. 2. del prodotto, 3. dell' acque d'irrigazione, e posta attenzione alla quantità che se ne impiega, al tenore delle stagioni decorrenti in tempo dell' esperimento, e per ultimo alla natura del clima, che possa fissare la sentenza da tenersi. Quanto alla dose, aggiungo doversi ben notare se il fondo prima era ingrassato, e con quali sostanze. La dose deve essere, a mio giudizio, diversamente distribuita secondo la qualità del terreno e del prodotto. Quando dico il tenore della stagione, voglio pure si vegga se alle lattughe, per esempio, d'inverno, che si ripongono in autunno, o anzi a quelle che traspongonsi in primavera, l'accennata sostanza sia nociva. In breve, è da osservarsi ogni più minuta circostanza intrinseca ed estrinseca; altrimenti non ci avvicineremo giammai alla verità so-

pra un oggetto che è della massima considerazione. E' tale la premura ch' io ho su questo articolo, che mi sono raccomandato a varj miei amici, ed a que' pochissimi che vorrebbono pure che le più contrastate pratiche agrarie o si rendessero di una utilità generale, o fossero decisamente dichiarate dannose a tentar meco delle esperienze. Eccole però quanto mi ha scritto uno di essi, in data dei 9 luglio, il sig. Giovanni *De Brignoli*, Professore di Botanica e di Agraria nel Liceo di Urbino. „ All' invito ch' Ella
„ mi fa nell' uso dello sterco umano fresco,
„ io farò delle esperienze, come pure ne
„ farà anche il sig. Giacomo *Giovannini* di
„ qui. Quello che per altro posso dirle nel
„ proposito è, che stemprato coll' acqua l' ho
„ impiegato anche quest' anno per le insa-
„ late, e mi sono riuscite mirabilmente. Farò
„ delle esperienze col grano, e a primavera
„ col formentone. Siccome poi io non ho
„ altra terra in questo paese che della più
„ o meno argillosa, quindi così detta fredda,
„ io non esito punto ad attendermi il più
„ felice risultato, dacchè si sa che lo sterco
„ umano, massime fresco o sia non iscom-
„ posto, è da annoverarsi fra i più caldi. Io
„ non so s'Ella conosca l' agricoltura pratica
„ di *Dickson*. Io la possiedo tradotta in te-
„ desco da *Thaer*. Questo autore pare che
„ sia persuaso dell' uso degli escrementi uma-
„ ni delle latrine, ma mescolati con la *terra*
„ *torbacea*, o *nera vegetale*, affinchè pos-
„ sibilmente trattengasi la volatilità dell' am-

„ moniaca, che andrebbe tutta a perdersi „ diversamente operando. Alla poca cura „ che si ha dai coltivatori nel tener conto „ di questo principio volatile attribuisce egli „ il poco buon risultato ottenuto finora nel- „ l'applicazione di questo governo, il quale „ d'altronde è sciupato, adoprandolo solo „ senza miscuglio di terra; del che pare che „ convenga anche *Dundonald* al riferire „ dello stesso autore". Un mio amico che punto non conosce le teoriche agrarie, ma che è da molti anni consegrato all'agricoltura pratica, mi ha assicurato che, avendo letamata non so qual terra con escrementi umani recenti, l'esito della sua esperienza è stato infelicissimo. Ma siccome egli non seppe dirmi nulla di preciso, così non si può far conto di tale suo esperimento, che sta in favore dell'opinione di coloro che tengono queste sostanze nocive, quando siano applicate appena estratte dalle latrine. Concluderò essere necessario d'intraprendere molti tentativi, moltiplicarli e variarli. Soprattutto bisogna seguire, se mal non mi appongo, la serie delle avvertenze da me indicatele. Ella trovasi in situazione tale da potere assai più di me por mano all'opera, e rendersi così sempre più benemerito dell'agricoltura, alla quale ha già resi molti servigj.

Sono ec.

Lettera del sig. DE BRIGNOLI, *Professore di Agricoltura e Botanica nel Liceo di Urbino, al Compilatore.*

Urbino, 15 luglio 1810.

Un accidente di aver osservato in una possessione vicina ad Urbino un campo d'orzo, di cui la metà era assai più bella e più ferace dell'altra, mi ha fatto venire in cognizione, che anche qui si è fatta una favorevole sperienza dell'uso dello sterco umano appena tratto dalla latrina. Infatti, interrogatone il lavoratore cosa avesse fatto per far prosperare cotanto il suo orzo, mi rispose, che non aveva fatto altro che concimare con lo sterco umano tratto dalla latrina di un monastero di monache in Urbino: che a quello, siccome era troppo liquido, non fece che aggiungere della paglia ben trita, onde più facile ne riuscisse il trasporto sul *birroccio*, dacchè qui non si usano le tinozze per tali trasporti. Mi disse di più, che dalla latrina immediatamente lo trasportò sul campo, e tosto vi sementò l'orzo. Questo è un fatto dunque già avverato. - Il terreno su cui fu sparso è abbondantissimo di allumina, e si potrebbe chiamare, secondo la di lei nomenclatura, *alluminoso calcare-arenario*. Mi si dice essersi da altri fatte delle consimili sperienze, e pur esse riuscite favorevoli; ma siccome non so qual grado di fede si meritino quei tali che le asseriscono, non mi azzardo a fargliene neppur cenno.

Memorie di pratica Agricoltura, e Capitoli pe' Coloni dalla Società Agraria nel Dipartimento del Crostolo, diretti ai possessori. Reggio, 1810. Torreggiani: *in* 8, pag. 137 *e* pag. 48.

Non può negarsi che uno dei vantaggi cui le Accademie d'Agricoltura create in questi ultimi tempi possono recare ai coltivatori, sia l'istruzione sparsa da esse fra quelli che più ne abbisognano, proporzionata alla loro capacità, e perciò scevra da quel corredo di erudizione che, sebbene pregiabilissimo, spaventa chi è digiuno delle cognizioni necessarie a poterlo gustare. Un tale vantaggio, e nel modo espresso, si è proposta di apportare ai proprietarj del Dipartimento del Crostolo la Società Agraria eretta in Reggio. Considerando essa che per istruire i contadini è mestieri di porli in necessità di ricevere questa istruzione, si è rivolta al mezzo che in questo paese, ove le campagne si coltivano a *mezzadria*, può solo farle sperare di ottenere l'intento. Da tempo immemorabile i proprietarj, nel concedere a' *mezzadri* le terre da lavorare, impongono ai medesimi alcuni patti da osservarsi, sotto il nome di *Capitoli*. Ora la Società pensa che il mezzo più opportuno per facilitare l'impresa della progettata istruzione, quello sia di ampliare e rettificare siffatti capitoli, notando ne' medesimi gli abusi più perniziosi che s'incontrano nell'agricoltura reggiana, non che le diligenze che si ommettono dalla maggior parte

dei coltivatori, prendendo però di mira solamente le cose più rilevanti. Perciò in questo libro premette in 22 memorie i fondamenti, dirò così, sopra i quali sono appoggiati i capitoli che vengono dopo le medesime, tendenti a migliorare sempre più l'agricoltura di un Dipartimento che in molti oggetti di pratica non ha da invidiare altri paesi. Precede un avviso ai proprietarj, in cui si espongono le mire della Società in questo lavoro ed i nomi de' benemeriti socj che se ne sono fatto carico. Ecco gli argomenti delle memorie: 1. ingrassi: 2. dei prati stabili: 3. dei prati artificiali: 4. ne sono oggetto le patate: 5. tratta degli scoli: 6. si parla della distribuzione degli alberi. La memoria settima parla del frumento; l'ottava, delle piante che se gli fanno succedere; la nona, del frumentone; la decima, della scandella; dei legumi la 11. Le quattro che seguono parlano con molta precisione, ed in un modo a mio giudizio molto istruttivo, delle piantagioni degli alberi, dalla seminagione sino all' ultimo trasponimento sul campo. Della vite si parla nella 16. Gli animali bovini, pecorini e suini sono l'oggetto delle altre tre memorie. Nella 18., dove si parla delle pecore, è fatta menzione di una greggia di pecore nostrali che nel Comune di Bibiano si è migliorata appunto coll' accoppiarli a merino spagnuolo. Siccome il possessore della medesima, sig. Priore D. Luigi *Del Rio*, uno dei compilatori delle memorie, per modestia non è nominato, ho

voluto qui palesarlo, perchè anche fuori del Dipartimento sappiasi il beneficio grande cui egli pure tenta di fare al suo paese. Io penso che in questo nostro Dipartimento le pecore potessero ricondursi all' antico onore, da cui, a dir vero, sono assai decadute. Sarebbe desiderabile che il sig. Priore, cedendo alle istanze de' suoi amici, palesasse lo stato attuale della sua greggia, ed i modi di cui si è servito per perfezionarla; e ciò ad istruzione degli altri, i quali non so perchè, ad onta dell'esempio che a loro offerisce, sono ancora indifferenti in un oggetto di somma importanza. Forse la storia dell' operato da lui potrebbe invogliare più d' uno a seguitare il suo esempio. Delle api parla la memoria 20; e dei bachi da seta, con assai di precisione, la 21. L' ultima versa intorno al trattamento da usarsi ai coloni. Questa ultima memoria fa grande onore alla Società, spiegandovi in essa massime che i begli spiriti moderni affettano di porre in disprezzo, abbenchè siano quelle stesse che commendavansi da Catone, Columella e loro simili. I capitoli, in numero di 44, hanno un doppio oggetto, cioè, 1. di provedere all' interesse reciproco strettamente tale, e di questi non farò menzione; e 2 di suggerire le cose necessarie da riformarsi o da introdursi. Perciò vi sono ripetute alcune cose già dette nelle memorie, ma ve ne sono altre nuove ed importanti per chi assolutamente vuol sapere le menome cose che deve fare. Perciò s' intendono perchè sono oltremodo diffusi i

capitoli 3. 4. 5. 6. 7. 8 relativi alle praterie; quelli dal 15 al 24 sugli alberi, essendo appunto essi un soggetto che esige molta attenzione. Siccome i buoi sono l'oggetto primario del commercio attivo del Dipartimento; così non è meraviglia se il capitolo 25, che li riguarda, sia tanto esteso. Concluderò che questo libro è buono, e che, se verrà letto, arrecherà grande vantaggio alla nostra agricoltura. Nulla vi è che mostri eccessivo amore alle novità e disprezzo delle cose antiche; difetto che alcuni vollero attribuire agli scritti compilati per commissione di accademie composte di persone che di scrivere, più che di sperimentare, si dilettano.

(*Il Comp.*).

La Zoojatria del D. Giovanni POZZI, Direttore della Reale Scuola Veterinaria del Regno d' Italia e Professore di Patologia e di Igiene. Vol. IV. Milano, Giuseppe Maspero, 1810: in 8.

Chi vuol essere versato in tutt' i rami scientifici dei quali abbisogna l'agricoltura per arrivare alla sua perfezione, deve necessariamente conoscere la medicina degli animali. L'opera di cui qui annunziasi il quarto volume è capace d'istruire appieno un uomo avido di tali cognizioni. E' noto abbastanza il chiarissimo suo autore agli agronomi pel suo libro sul vino, e per altre sue produzioni che lo hanno sempre più mostrato degno del posto che copre. La sua

Zoojatria è opera unica nel suo genere. Tratta in essa principalmente delle malattie dell' uomo, che divide con un nuovo metodo, discendendo da quelle a fare il confronto co' morbi che attaccano gli animali domestici, per trarne poi una guida per la classificazione e cura di essi. Raccolse con diligenza le più importanti osservazioni degli Italiani e degli stranieri, onde rendere vieppiù utile il suo lavoro. Affinchè però taluno non imaginasse che mancassero a quest'opera quelle notizie che possono più direttamente interessare i pratici agronomi, aggiungerò trovarvisi anche queste, come, per esempio, le osservazioni necessarie nella scelta del cavallo e del toro, le cautele necessarie per conservare toro e cavallo, tanto in quiete che in riposo, ed altre di simile natura, per cui rendesi sommamente commendevole questo lavoro.

TABELLA

De' prezzi medj di una Soma de' sottonotati grani, fatti ne' Dipartimenti del Regno d'Italia nel mese di Maggio 1810.

NOME del DIPARTIMENTO	PREZZO MEDIO DEL							
	Formento		*Riso*		*gran-turc.*		*Fave*	
	lir.	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*
Adda	19	28	26	16	15	09	—	--
Adige	12	19	25	48	12	20	11	50
Adriatico	13	68	36	48	12	58	12	69
Agogna	18	27	20	23	11	65	10	89
Alto-Adige	—	—	—	—	--	--	--	--
Alto-Po'	12	77	23	45	9	91	12	08
Bacchiglione	[illegible]	65	28	82	13	02	13	53
Basso-Po'	11	74	25	36	10	83	10	23
Brenta	12	98	30	94	12	78	12	50
Crostolo	12	74	25	34	10	51	11	24
Lario	16	10	[illegible]	87	12	60	15	83
Mella	12	96	23	64	10	98	--	--
Metauro	13	89	32	20	10	53	13	41
Mincio	11	81	25	13	10	74	12	53
Musone	15	17	39	56	10	53	13	19
Olona	14	48	21	13	9	91	16	46
Panaro	13	51	27	56	11	26	12	18
Passeriano	16	65	34	36	15	16	19	22
Piave	15	57	37	67	14	42	--	--
Reno	14	53	24	54	11	47	13	25
Rubicone	12	38	26	82	9	34	14	79
Serio	13	60	24	22	11	71	18	31
Tagliamento	15	01	35	90	14	14	15	75
Tronto	--	--	--	--	—	--	--	--

Della Coltivazione dei Territorj di Mestre e Noale nell' antica provincia di Treviso: Memoria del sig dottore Agostino FAPPANI, *di Martellago*, *per rispondere ai quesiti fattigli dal* Compilatore (Continuazione e fine).

XXI.

„ Latticinj. Quali abbondano? Quali si vendono fuori di provincia “?

Provenendo dalle pecore la maggior parte de' nostri latticinj, giacchè è assai ristretta quella che ritraesi dalle vacche, mi riservo di parlare su questo argomento nel seguente quesito.

XXII.

„ Pecore. (Vedi articolo XXI.) Vi sono „ pecore di Spagna, o merine? Usano di „ farle stabbiare? Metodo in ciò tenuto “.

Premetto, che ne' territorj mestrino e

noalese la pastorizia non è in molto vigore. Assai pochi sono fra noi quegli agricoltori che la coltivano di proposito, e che mantengano regolarmente delle formali greggie di pecore. E la ragione per cui ciò non si pratica si è, perchè la più parte de' nostri pascoli e delle nostre erbe, essendo troppo morbide in tempo d'estate, riescono talmente nocive alle pecore, che rischiano di morir tutte *melmate*, come qui si suol dire, (termine, cred' io, corrottamente derivato dalla voce toscana *melma*, che significa luogo basso e palustre) quando non si usino, per guardarle da questo morbo, infinite precauzioni, che non pertanto alle volte divengono inutili.

Tutt' al più alcuni coloni tengono ogni anno una ventina di pecore, col di cui latte, misto a quello di una o due vaccarelle, fanno del formaggio, che consumano per proprio uso, e ne vendono in piccola quantità a' bottegaj nostrali. Gli altri contadini poi quasi tutti, sien *masseriotti* o *casettieri*, tengono annualmente da quattro a otto agnelli, che comperano appena slattati in primavera, e che poi cresciuti vendono a' beccaj, dopo d'averne avuto il profitto della lana, di cui si

servono per vestirsi, ed a fabbricare la così detta *mezzalana*, ch'è un tessuto di canape e lana; risparmiando così di provvedersi a carissimo prezzo di panni stranieri.

Queste pecore e questi agnelli sono di due specie: padovane, dette anche *gentili* per la miglior qualità della lana; e *nostrane*, dette anche *bastarde*. Le pecore di Spagna o *merine* sono affatto sconosciute in questi paesi.

In supplemento quindi dello scarso numero delle nostre pecore terriere, vengono a svernare ne' due territorj le greggie feltrine, le quali discendono al san Martino, e partono alla fine di aprile. Ogni fabbriceria delle nostre chiese parrochiali è ab antico in possesso del diritto di affittare il pascolo invernale di tutte le terre contenute nel circondario della propria parrocchia, detto da noi *diritto delle poste di pecore*, altrove *pensionatico*. Ogni parrocchia è divisa in due e fino anche tre poste, secondo l'estensione del di lei circondario. Una posta contiene da cento alle cento dieci pecore incirca. E' saggiamente prescritto nelle leggi venete, che nella locazione di queste poste le pecore terriere debbansi pre-

ferire alle feltrine. Ma in pochi villaggi, e credo anzi attualmente in nessuno, ebbe luogo questa preferenza, a causa della deficenza di pecore terriere.

Il prodotto in latte delle pecore feltrine, durante il loro soggiorno tra noi, smerciasi, s'è di ricotta o *puina*, la maggior parte in Venezia; e s'è di formaggio, vendesi nel paese a' nostri pizzicagnoli ed a quelli de' territorj vicini. Il prezzo corrente della ricotta in quest'anno è di lire 25 italiane ogni cento libre grosse di peso, e quello del formaggio fresco è di cent. 75 alla libbra.

Va pure smerciata in Venezia una gran parte degli agnelli: la lana viene poi acquistata dai fabbricatori di panni di Cavaso, e Crespano nell'Asolano, e talvolta anche di quelli di Padova e Schio. Sono due anni che il prezzo della nostra lana ribassò alquanto. Il passato anno 1809 si è venduta ad una lira italiana alla libbra grossa, mentre negli anni 1805 e 1806 si vendette a lir. 1 75 alla libbra.

Non v'ha dubbio che le pecore terriere e feltrine non apportino molta utilità alla nostra economia campestre: il male sta, che questi profitti vanno uniti a gravissimo

danno. In quanto alle terriere, parlando generalmente, se non vengono custodite come conviene, sono di gran nocumento alle viti, delle di cui piantagioni tanto abbondano tutte le nostre campagne. Parlando poi di quelle pecore o agnelli che si mantengono dai coloni di piccol fondo, dai *casettieri* e *pisnenti*, oh di qual danno non sono alle vigne, ai seminati ed alle praterie dei gran possessori colla frequente di loro intrusione ne' pascoli, e colle notturne rapine d'erbe e foraggi!

Viene l'altro discapito da' pastori feltrini, i quali ogni anno prolungano, contro i divieti di legge, di pratica e di locazione, la lor dimora e il lor pascolo in questi paesi; perlocchè ritardato di troppo ne' prati, ove hanno pasciuto in istagione avanzata, il crescimento dell'erba, viene a minorarsi sensibilmente il di lei prodotto.

Il metodo di stabbiare non è usitato tra noi.

XXIII.

„ Capre. „

I due territorj ne sono affatto privi.

XXIV.

„ Porci. Abbondano? Se ne fa commer-

„ cio fuori ? Quali salumi hanno più fama ?
„ Vi è metodo particolare per ingrassarli? „

Ogni fittajuolo, per quanto meschinetto che sia, cerca di mantenere ogn'anno il suo porco, onde potere con questo ricavato supplire al suo debito col padrone alla scadenza del fitto a s. Martino. Questi majali parte si consumano nel paese da pizzicagnoli, e parte si vendono a' Veneziani. I maggiori coloni gli ammazzano, e salati li consumano in casa per proprio uso. Non trovo che nell' ingrassarli si pratichi appo noi un metodo particolare. La crusca di frumento e di grano turco, le zucche e qualche erbaggio la state, e nel verno, al momento di accelerare l' impinguamento per macellarli o venderli, il grano e la farina di frumentone, la melica ed altro genere consimile sono i cibi comunemente apprestati a' porci da sagginarsi.

XXV.

„ Gli alberi dividono i campi? Come
„ si fanno le piantate, qual distanza v' è tra
„ queste e tra un albero e l' altro? Quali
„ piante si pongono principalmente "?

Generalmente quasi tutt' i nostri campi aratorj sono divisi da piantate di viti.

Queste piantate sono poste ordinariamente da tramontana a mezzogiorno, quando la situazione del campo non ricerchi altrimenti; e guardano perciò il levare ed il tramontare del sole in lunghi filari, talvolta in linea retta, e talvolta curva se obbliqua ed incurvata risulti la direzione del campo. In tal guisa la distanza che v'è tra una pianta e l'altra costituisce la larghezza de' nostri campi, come la distanza da un *cavino* all'altro (di cui parlammo all'articolo V) ne costituisce la lunghezza.

Le dimensioni del campo trevisano sono pertiche 25 di latitudine, e pertiche 50 di longitudine; locchè forma una superficie di num. 1250 tavole quadrate. Ogni pertica è composta di 5 piedi trevisani.

Ma nessuno de' nostri campi, volgarmente detti, sono a misura giusta, chiamando noi materialmente campo tutta quell'area di terra ch'è circoscritta da *cavini* e da piantate, ed in luogo di queste e di quelle da fossi, sentieri, siepaglie ed altri consimili divisorj. Quindi è varia, a tenor delle circostanze e della natura de' terreni che abbisognano più o meno di essere aperti ed esposti a' raggi solari, la larghezza e lun-

ghezza di questi campi: e perciò varia pur essendo la distanza che passa tra una piantata e l'altra, non la si può precisamente indicare. Dirò soltanto, che nelle campagne ben coltivate e di buon fondo questa distanza è minore, essendo capaci di alimentare un maggior numero di piantate, di quello possano alimentarne le possessioni di fondo magro. Così per l'ordinario il campo arativo, che resta tra una piantata e l'altrâ, deve essere largo almeno 8 pertiche trevisane, quando non si tratti di una vigna, o quando la piantagione non sia a viali, (detti *trami* da' nostri, quasi tramiti) la di cui larghezza comune è tra i 16 ed i 18 piedi all'incirca. Non è gran tempo che nelle nostre campagne si è introdotto il lodevol costume di piantar questi *trami*; col mezzo de' quali, oltre la bella e deliziosa vista che fanno se sono piantati diritti, si ottiene il duplice oggetto di avere il maggior numero, che si può, di piantate, e che i campi restino larghi, aperti e spaziosi, e non adombrati dai folti rami delle medesime, le quali, poste ad un troppo breve intervallo, restringono per modo il terreno aratorio, che i grani in esso coltivati non pos-

sono mai prosperare, venendo loro dalle frondose braccia impediti i benefici influssi dell'atmosfera, ed assorbito dalle dilatate radici il nutritivo umor della terra.

Quali alberi adoprinsi a formar le piantate di viti, e qual interstizio passi tra gli uni e gli altri, vengo a dirlo nell' articolo seguente.

XXVI.

„ Come si coltiva la vite? Si raccoman-
„ da agli alberi? A' tronconi? Si tiene a
„ vigna? Quali sono le migliori specie, e di
„ che colore? Manifattura dei vini. Quest' ar-
„ ticolo è suscettibile di molta estensione,
„ che si lascia al giudizioso discernimento di
„ chi scrive. "

Da quanto ho detto nel precedente articolo emerge chiaramente, che in un medesimo terreno si coltivano da noi le viti ed i grani, e non separiamo questi da quelle, com' è costume di molti paesi, e perciò i nostri campi aratorj sono tanti vigneti.

Per procedere con ordine rimonterò ai principj della nostra coltivazione vitifera.

Ho annunciato di sopra, che le nostre viti sono tutte disposte in filari. Noi abbiamo

due tempi opportuni alla piantagione delle viti; alla fine d' autunno, ch' è la migliore, ed alla fine del verno. Chi vuol dunque far una nuova piantagione, dopo aver compartita l' area da piantarsi, e segnato il luogo ove devono porsi i filari ed i tramiti, fa scavare col vanghetto e badile il fossetto che deve accogliere la nuova prole. Questo fossetto suolsi far largo circa 3 piedi, ed uno e mezzo profondo: e torna assai il conto il poterlo escavare in antecedenza alla piantagione; cosicchè piantando a S. Martino, dovrebbe essere stato apparecchiato in estate, e nell'inverno, se si pianti in marzo: poichè in tal guisa il caldo ed il freddo delle stagioni concuoceranno a perfezione la terra con cui debbon cuoprirsi le viticelle. Hassi, nel cavare il fosso, la precauzione di gettar da una parte la terra buona, e dall' altra la cattiva, perchè la prima deve servire di letto alla piantagione, e coll' altra si cuopre alla superficie. I più diligenti vignajuoli più soffice e molle rendono questo letto col porre nel fondo del fossetto, spezialmente nel sito ove deve collocarsi la vite, delle canne di melica o di frumentone, o delle fascine di vite; e se hanno l'op-

portunità, lo conciano col terriccio de' fossi, che torna assai proficuo alle nuove pianticelle.

Fatto questo apparecchio, si passa a piantare le viti cogli alberi loro compagni. Al qual uopo rade volte, e quasi non mai, i nostri agricoltori adoperano viti con radici, o di semenzajo, ma piantano sempre dei magliuoli, detti *rasoli*, che sono, come ognun sa, tralci nuovi nati sul ramo dell'anno antecedente.

Le viti presso di noi si raccomandano quasi tutte ad alberi vivi, essendo poco in uso la vigna a palo secco. L'albero che più comunemente le si suol dar per compagno, e che un'inveterata esperienza dimostra che meglio le convenga, è l'acero, *oppio*, e dopo di lui il frassino. Chi piantando da nuovo la associa al pioppo e al salice, o non conosce la nostra coltivazione, o non ha mezzi da provvedersi gli oppj e i frassini: il vero vignajuolo riguarda questi due alberi non come consorti fedeli delle viti, ma come amanti instabili e passaggeri, perchè essendo essi di breve durata, troppo presto le abbandonano e lascianle cadere a terra. Oltre a ciò il vino spremuto da

viti appoggiate a' salici, che son nidi d'innumerabili formiche, ritrae sempre e conserva un cattivo gusto, detto *salgarino* o *formichino*. Di queste due specie di alberi non conviene servirsene che in mancanza o in ajuto degli oppj. Vedesi anche qua e là nelle nostre campagne qualche vite appoggiata alle noci, come costumasi nel Padovano, e taluna anche al ciliegio.

Quantunque, come ho detto di sopra, l' oppio sia il più conveniente sostegno della vite, non posso far a meno però di consigliare a questo proposito i nostri agricoltori di lati fondi a dipartirsi alcun poco da questa monotonia, e di cangiar marito in qualche filare alle nuove viti da piantare; facendo alcuna piantata coll' appoggiarle alle noci, altra a' ciliegj, e persino taluna agli olmi, come usasi nel Friuli e nel Bolognese, e come anch' io, impresso in mente restandomi quell' *ulmis adjungere vites* del buon Virgilio, ho voluto esperimentare quest' anno, piantando un intero filare di viti, accompagnandole agli olmi. Ognun sa quanto vada sempre aumentandosi la deficienza ed il prezzo del legname da lavoro: in tal modo le nostre piantate ci somministrerebbero un

nuovo prodotto tanto interessante. So bene che queste noci, questi ciliegi e questi olmi impiegati a quest' uso e cimati non renderanno belle taglie: sono però in grado d' assicurare, che anche da questi se ne potranno ritrarre di servibili ai lavori; locchè certamente non si può ottenere dall' oppio, buono soltanto da fuoco.

Ma si continui il processo della piantagione. Presso ad ogni albero posto nel mezzo del fossetto adagiansi tre o quattro *rasoli* per parte, e si cuoprono di terra, sicchè non restino alla superficie che due sole gemme od occhi del tralcio, all' altezza di un piede, restando le altre gemme seppellite per gettar le radici. La distanza tra un albero e l' altro suol essere dai 10 ai 12 e fin anche ai 15 piedi. L' albero poi, fatta che si è la piantagione, si taglia all' altezza di circa tre piedi, onde vicino al taglio getti nuovi rami a dritta e a manca, su cui cresciute abbiano a poggiare le spose novelle.

Da queste piantate per tre anni consecutivi il più esperto vignajuolo tien lungi il coltello, governandole soltanto al piede col mondarle in agosto dall' erbe col badile.

colla zappa, e vangandole annualmente in novembre ed in marzo; lavoro che deve ogni anno ripetere sino che sian giunte all'età almeno di dodici anni, come vedremo in seguito.

Hanno alcuni l'utile avvertenza di seminare vicino alle nuove piantate nei primi anni la melica, che si è sperimentata molto confacente al di loro aumento ed alla loro felice riuscita.

Compiuti i tre anni dal loro piantamento, queste viticelle, con quanti piccioli tralci da esse gettati nel triennio, si tagliano, come si dice, fra due terre, piantandovi d'attorno alcuni secchi ramicelli, su cui possano attaccarsi i nuovi tralci, i quali nel quarto anno si tagliano, o si *rasolano* un poco più alti da terra, lasciando loro due o tre gemme, da cui gettano nuovi *sorcoli*, che al susseguente anno quinto si mettono a *tirella*, cioè si distendono, e si legano assieme alla foggia delle vecchie piantate.

Così all'età di cinque anni le nostre viti producono frutto. Alcuni mal accorti, impazienti di quest'indugio di un lustro, senz'attenersi al sopradescritto metodo, caccian le viti a fruttare prima dei cinque anni; ma

essi s'ingannano poi, perchè queste viti troppo all'infretta cresciute, senza aver tempo da rinforzarsi nel tronco e nel pedale, vanno presto languendo, ed intisichite divengono sterili bronchi.

Oltre il pastinarle e mondarle dall'erbe, giova assai alle tenere viti lo spargere sulle piantate il terriccio de' fossi ed il letame; locchè i più accorti coloni sogliono fare all'atto della concimazione del campo per la semina.

Giunte le piantate all'età di dodici anni, e più presto o tardi, secondochè si conosce che abbiano preso maggiore o minor possesso del terreno colle radici, non si vangano, nè si zappano più: ma si dispone intorno ad esse per modo la terra, coll'eguagliarla e collo spargervi le spazzature del fenile, che riducesi a prato; locchè da noi chiamasi *dar la fetta alle piantate*: e questa *fetta*, o pezzo di terra prativa sottostante alle viti, è larga ordinariamente dai 15 ai 18 piedi.

La generale potazione delle viti, detta volgarmente da' nostri *bruscadura*, se la stagione il permetta, si comincia da' più solleciti in novembre, per aver agio da termi-

narla avanti che le viti mettansi a germogliare; e compiesi in aprile, più o meno tardi, secondo che la primavera tarda più o meno a comparire. E' massima adottata da' più esperti ed abili potatori nostri, di non lasciar troppo lussureggiare la vite con soverchi tralci, privandola perciò dei troppo rigogliosi che la snervano. E' frutto quindi di una lunga pratica e di una buona istituzione il saper conoscere quali di questi tralci si debban lasciare, e quali troncare: a qual altezza debbasi portare la vite, ed a qual punto legarla ed unirla all'albero marito, dipendendo da queste principali nozioni la di lei buona o cattiva riuscita.

Se l'albero a cui è appoggiata non è sufficiente a sostenerla, le si dà in aggiunta un verde palo ramoso di pioppo o salice, a seconda del bisogno, il quale piantato a dovere, se la terra ed il tempo non sono troppo asciutti, getta radici, e germogliando serve anche negli anni addietro al dolce ufficio di tutore e secondo marito della vite. Fannosi questi sostegni anche di rami secchi d'altri alberi, cioè dello stesso oppio, d'olmo, di rovere e simili, sopra cui la vite volontieri s'arrampica. Ed a questo proposi-

to, non so abbastanza rimproverare l'uso d'alcuni de' nostri coloni i quali, nel potare le viti, diramano per modo gli oppj annessi, che gli lasciano nudi tronconi, a' quali poi, resi inetti per la lor nudità a sostenere la vite, vi attaccano in supplemento qua e là de' rami secchi.

A detto di ogni georgico, la potazione è una delle più difficili faccende dell'agricoltore: tra nostri ve ne sono alcuni che la eseguiscono da abili ed esperimentati vignajuoli, sapendo render ragione di quanto operano; ed il voler esporre minutamente tutte le loro pratiche ed avvertenze, mi porterebbe ad estendere un troppo lungo trattato. Ma ve ne sono anche molti di quelli che *bruscano* materialmente, e senza sapere la causa di ciò che fanno, perchè o non vollero apprendere e riflettere, o perchè nessuno gli ammaestrò coi veri principj.

Io non farò qui il catalogo di tutte le specie e nomi diversi delle nostre uve sì bianche che nere, perchè, in quanto alla denominazione, questa è varia non solo da territorio a territorio, ma da villaggio a villaggio.

Farò menzione di alcune poche le più

dominanti, ed in primo luogo delle uve che sono appo noi in maggior pregio delle bianche, e che vanno sempre più dilatandosi a motivo che il nostro vino nero si vende a più caro prezzo del bianco.

Comincerò dalla *marzemina*, giudicata da alcuni l'*aminea* degli antichi latini, dolcissima e saporita a mangiarsi, ed atta a produrre un vino di colore bellissimo e di un gusto ricercato, il quale avrebbe il primato tra nostri vini, se fosse più durevole e meno soggetto a guastarsi: difetto, ch' io non credo già proveniente dalla qualità dell' uva, ma dal modo di fare il vino, vendemmiandola ognuno pel solito non affatto matura. Ha quest' uva un altro difetto, consistente appunto nella di lei dolcezza, per cui essendo mangereccia di troppo, e più che l' altre uve precoce a maturarsi, va soggetta alle depredazioni de' passaggeri. Nella villa di Trivignan nel Mestrino si veggono delle belle vigne di quest'uva coltivate, oltre il costume nostrale, a palo secco, da cui ritraesi un vino *marzemino* eccellente, ed anche del buon vin santo.

Dopo la *marzemina*, a cui si suole unirla nella vendemmia, vien l' uva *gatta*,

dolce anche questa a mangiarsi, e da cui spremesi un vino amabile. Havvi una certa uva detta *dolcetta*, che somiglia alcun poco alla *marzemina*, men però di essa delicata nel gusto, e più tarda a maturarsi. Havvi pure la *pignola*, così detta dalla spessessa de' grani che figurano il grappolo a guisa di pigna. La più ferace per la quantità de' grappoli, e pel mosto che se ne spreme, è l'uva *cenerente* o *bottazzona*, così detta e dal colore e dalla grossezza de' suoi grani. Il di lei vino però, quanto è languido nel colore, altrettanto è leggero; e nelle migliori caneve si destina quest' uva a formar l'acquerello, o *vin piccolo*.

Vi sono le uve *corbine*, *recandine* e di *monte*, l'ultime a maturarsi, aspre al gusto, e non mai addolciate, ottime però a formare un vino generoso e nero vellutato, che diventa il nostro Massico e Falerno.

Passiamo alle uve bianche: evvi tra queste anche la *marzemina* bianca, ma non è molto estesa: evvi la bianchetta, ch' è la più dolce del suo colore, e che dà un vin delicato ed ha un tenerissimo guscio; e la *cornara* all' opposto, ch'è la più ubertosa e rende un vino eccellente e vigoroso, l'ha

duro assai, che resiste perciò, ben conservata, mesi e mesi dopo la vendemmia, ed è buona a mangiarsi nel verno. Non è tale la *zuina*, che l' imita alcun poco nella forma e nel colore, ma non nel gusto, che sempre afretto mantiensi, ed è tardissima a maturare.

Queste sono le uve nere e bianche le più usitate e comuni ne' due territorj mestrino e noalese. E qui cade in acconcio il notare un vizio de' nostri vignajuoli nella scelta delle uve all'atto della piantagione; vizio, in cui credo potersi fissare il nono difetto della nostra coltivazione, giacchè da esso un grave discapito ne risentono i nostri vini. Consiste questo nel non avere l'avvertenza di piantare o tutto un filare, o tutto un viale, o trame, o sibben anche tutto un riparto di terreno di una sola qualità d'uva, di quella, cioè, che meglio credesi potervi convenire. Quindi nella raccolta dei magliuoli o *rasoli* per le nuove piantate, invece di usare questa diligenza, separando l' una specie dall' altra, e scegliendo sempre le migliori e le più adattate, prendonli così alla rinfusa e materialmente, sicchè disposti in filari, e giunto il tempo della loro

fruttificazione, trovi l'uva bianca mescolata alla nera, la *cenerente* alla *corbina*, la *marzemina* alla *pignuola*; e quindi o devi soffrire incomodo, perditempo e dispendio nella vendemmia di tante uve tutte diverse, prendendone un raspo qua e due là, e prima di riempierne un cesto d'una sola specie, devi percorrere mezzo il podere: o se non hai la pazienza di fare questa separata vendemmia, e la eseguisci tutta di seguito, ti fabbrichi un vino di cento mescolanze, di poco gusto, di meno colore e di nessuna durata.

Havvi un altro rilevante disordine ne' nostri vignajuoli (che forma il decimo nella mia enumerazione), ed è la malnata tendenza e il detestabil loro costume di cavar le piantate vecchie per sostituirne di nuove. Il momentaneo guadagno di poche legna, la speranza del maggior raccolto di *sorgoturco* nel terreno sgombrato dalle annose piante, stimola questi sconsigliati a portar la scure sopra d'ogni piantata di viti che per poco mostri non già d'esser vecchia e decrepita, ma di aver passata l'adolescenza. Invece di riparare o colla propagine o con qualche altro espediente alla perdita di qualche vite

in un filare, condannano l'intero filare stesso alla morte, e sradicandolo da capo a fondo, vi sostituiscono una piantata meschinella, che poi non coltivano, e perdono in tal guisa il frutto delle viti annose, ch' è il più pregiato e il più raro.

Passo alla manifattura de' vini. Premetto, che la nostra Enologia non è delle più perfette nè delle più accurate: e la causa di quest'imperfezione è da attribuirsi in massima parte alla copia di uve che raccogliamo dalle nostre terre. La quantità pertanto del prodotto (che, come dissi al quesito II, è uno dei principali del paese e da coltivarsi con impegno) fa sì, che i nostri coloni, occupati contemporaneamente alla ricolta de' secondi fieni, del grano turco, del miglio ed altri minuti, nonchè alla seminagione delle terre, non possano usare nella fabbricazione del vino quelle attenzioni che vi prestano i veri coltivatori de' colli viniferi. Quindi ne viene, che il nostro vino, fatto così alla buona, duri assai poco, e non gli si lasci oltrepassare il terzo anno d'età, e giunga rade volte o non mai all'onore della bottiglia, ed a resistere alla navigazione: sebbene io son d'opinione, che ta-

lune delle nostre uve delle più scelte, quantunque figlie di pianura cretosa, se si osservassero le vere discipline dell' arte enologica, ci darebbero de' vini per nulla inferiori a' più ricercati.

Alla metà di settembre si comincia ordinariamente da noi la vendemmia: anticipando qualche giorno, o posticipando, secondo che la stagione è più o meno temporiva. Nè si può già negare, che un po' troppo presto non si passi alla vendemmia da' nostri coloni; per locchè il vino assai ne discapita. Ma i derubamenti delle uve, l' affluenza de' lavori, (cause accennate di sopra) la diffalta del vino vecchio e la voglia d' assaggiarne di nuovo, fanno accelerare questo grato lavoro.

Raccolte quindi le uve in cesti, le versano nei tini adagiati sui carri, e condotti sul luogo della vendemmia, donde riempiti, si riconducono a casa. Hanno alcuni l' avvertenza di non vendemmiar mai le uve umide ancora dalla rugiada o dalla pioggia, ed attendono quindi che il sole le asciughi. Condotti i tini a casa, talvolta si passa subito a pigiar le uve, che noi diciamo *folare*, e talvolta aspettasi uno, due e fino

anche quattro giorni. I più diligenti, e quei che vogliono che il vino abbia colore, lasciano sortire dalla tina, prima di pigiar l'uve, tutto quel mosto che dal peso delle medesime e dal carreggiamento si è formato: e con ciò il padrone si mette talvolta al sicuro dalla frode dell'affittuale, che può aver adacquate l'uve, affinchè maggiore risulti il prodotto. La pressione delle uve si effettua tutta co' piedi, e generalmente è ignoto tra noi l'uso del torchio. Un tino carreggiabile d'uva è solito a rendere al più da otto a nove mastelli di mosto.

Terminata la spremitura, versasi il mosto in un altro tino, ch'è destinato ad accoglierlo nel tempo della bollitura: versansi sopra il mosto tutt'i graspi pigiati, detti *zarpe*, e lasciasi bollire tutto assieme. E' vario il tempo della bollitura, dipendendo questa dal minore o maggior grado di calore della stagione e della località ove fassi il vino. Pochi sono quelli che lo lasciano bollire men d'otto giorni; e quelli ch'han la massima di non cavarlo dal tino se non quando lo trovano pienamente depurato e chiaro, ve lo lasciano talvolta più di venti giorni, levandovi al di sopra quelle *zarpe* che si

sono diseccate, onde non lo facciano acetire.

Giunto il momento in cui credesi che il vino abbia bollito abbastanza, cavasi dal tino, e si trasporta co' mastelli nelle botti della camera, e non si tocca più, secondo alcuni, sino alla vendita; e secondo alcuni altri, si travasa in marzo od in aprile.

Chi vuol fare il secondo vino, getta immediatamente sulle *zarpe* rimaste nella tina, da cui cavossi il vin fatto, una quantità d'acqua proporzionata alla grandezza della tina stessa e del vino estrattovi: la quale, lasciata dodici e talvolta anche sole dieci ore, si estrae poscia colorita, gustosa e pregna di materia vinosa, che imbottata forma un'ottima bevanda per gli operaj nell'inverno, poco dissimile dal vino adacquato bollito, della di cui usitata fabbricazione credo superfluo di far parola.

Servono queste *zarpe* a due altri usi importanti: il primo si è in nutrimento delle pecore, che ne sono assai ghiotte, e loro si danno mescolate colla semenza di lino macinata, dopo averne estratto l'olio, o con altra farina triticea: il secondo uso, introdotto da pochi anni ne' due territorj da' Tirolesi e Bresciani, si è d'estrarne l'acquavite.

XXVII.

„ Si coltivano alberi da frutto? Il me-
„ todo di coltivazione che si segue in quelle
„ specie e generi d'alberi che più abbon-
„ dano, qual è? Quali sono le specie de'
„ frutti più comuni? Sarà molto gradito un
„ elenco de' medesimi, con qualche descri-
„ zione ".

Il persico è il principe degli alberi da frutto della parte occidentale del territorio mestrino: la di lui coltivazione è estesissima, e ragguardevole il prodotto. Sette sono le specie le più usitate, e generalmente accolte, del pesco, di cui ne riferirò i nomi volgari, secondo l'ordine con cui giungono a maturità: 1. il *rossetto*, così denominato dal suo color rubicondo, di picciola mole, ed il primo che si raccolga verso la metà di luglio: 2. il *persico della Maddalena*, così appellato perchè matura verso la festa di questa santa alla fine di luglio: queste due specie diconsi anche *lugliatici*. Succedono ad essi gli *agostani*, e sono: 3. il persico *dall' acqua*, maggiore in grandezza dei due primi, di men vivida tinta, ma ridondante d'un succo soavissimo; matura a' primi di agosto: 4 il *lorenzino*, bello e grosso anche

questo, succoso e saporito; matura verso il dì di s. Lorenzo a' 10 di agosto. Pochi giorni dopo viene a perfezione il *mandolone*, ch' è il 5., così detto perchè per l'ordinario, fatto maturo, ha il nocciolo aperto e diviso, e mostra la mandorla. E' di bella apparenza, colorito e gustoso, ma questo aprirsi nel mezzo ad alcuni non piace. Alla fine d'agosto viene il *tardivo grosso*, ch' è il 6: maggiore in mole di ognuno dei summentovati, pallido però e scolorito, ma pieno d'un succo gratissimo. Il 7 è il *veronese*, di color giallo, grande, odoroso, che matura entro settembre, ed appartiene alla specie de' duracini, cioè di quelli che non si staccan dall'osso, come sono le altre soprannominate sei specie. Quest' ultima è la meno coltivata, perchè si sperimentò che men dell'altre riesce.

Il pesco ama qui da noi terreno asciutto, dolce, leggero e sabbioniccio. Fannosi i semenzaj al san Martino in un canto ben apparecchiato dell'orto, piantandovi i noccioli od ossi l'un dall'altro distante una spanna. L'anno seguente, i più belli che nacquero si trapiantano, e pongonsi in lunghi filari paralelli alle piantate delle viti in mezzo a' campi arativi.

Invece di piantare un filare in ogni campo, alcuni costumano di riempire uno o due campi soli con filari frequenti ad uso di vigna; il che torna più acconcio alla loro coltura e custodia al tempo de' frutti: ed io ho cercato d'introdurre ne' miei persiceti, ed invogliare gli altri a far lo stesso, la piantagione a quinconce, bella alla vista, ed utile al giusto comparto della terra per cadauna pianta.

Ponesi il pesco in buche concimate pria col terriccio di fosso, se puossene avere, ch'è il di lui miglior concio, ed in caso diverso con letame stagionato, il quale però ha il difetto di annidar le formiche, che ne sono il flagello.

Giunte le pianticelle all'età di tre anni circa, e della grossezza d'un dito, s'innestano in agosto ad occhio all'altezza di circa tre piedi da terra: nessun' altra maniera da inserire il pesco è usitata appo noi. Alla primavera susseguente, se il nesto ha preso, si tagliano i rami soprastanti della pianta, e sul quinto anno ti fa gustare le sue frutta.

L'annua coltura del nostro persico consiste nel vangare in primavera le piantate alla foggia di quelle delle viti, nettarle dal-

'erba col badile e colla zappa in agosto; giacchè se si lascia inerbare il terreno della piantata od il campo circostante, intisichiscono subito, e van di lì a poco morendo. Quindi lor giova il seminarvi da presso, e nel campo ove sono piantati, il frumentone e la melica, quando son giovinetti; e quando divennero adulti, il frumento. Al s. Martino si rimondano da' rami secchi.

Queste sono le regole generali della nostra coltura de' persici, ommettendo per brevità la descrizione delle tante particolari avvertenze usate dai nostri bravi agricoltori di Peseglia, di Zero, di Martellago, Trivignan e Maerne, comuni tutte e villaggi del territorio Mestrino, ove distintamente fiorisce la coltura de' persici, da' quali tanto il *pisnente* che il maggiore colono tal prodotto ne ritrae negli anni propizj, che questo solo gli basta da pagare il suo fitto al padrone. E per far conoscere l'utilità derivante da questa coltura tra noi, basti il dire, che in Peseglia nell' anno 1801 un affittuale raccolse da un filare di num. 148 piante adulte di persico libbre venete trentamila di frutta, le quali vendute a soldi quattro veneti alla libbra, dierongli il prodotto di venete lir. 6000; sono ital. lir. 3070.

Dopo il pesco, la più estesa coltivazione di frutta è quella del pomo, che rade volte però piantasi in campagna, ma per ordinario vicino alle case e negli orti: dicasi lo stesso del pero, frutta ambedue che prosperan bene nelle nostre terre, di cui però non abbiamo veruna specie eccellente, a riserva di quelle che coltivansi ne' verzieri e nelle spalliere degli orti signorili. Riescono pur bene il ciliegio, la noce, il nespolo, il pruno di varie specie, detto da noi *amolo*, il cotogno e simili, de' quali non ne abbiam tanta copia da ritrarne considerevol profitto, nè una coltura particolare da essere qui descritta.

XXVIII.

„ Si coltiva l' ulivo? Come? La mani-
„ fattura dell' olio è migliorata? Quali sono
„ le specie d' ulivi più comuni ed utili? "

L' ulivo è una pianta straniera affatto ed esotica al suolo noalese e mestrino. Nel 1799 unitamente ad un egregio parroco, mio buon istitutore ed amico, ho piantati qui in Martellago alcuni olivi in terreno asciutto ed elevato, presso ad un muro rivolto al meriggio. Prosperarono a meraviglia di rami, fronde ed anche di qualche frutto, e sono

belli a vedersi. Quest' esempio dovrebbe invogliare gli altri parrochi a piantarne ne' loro orti, onde avere de' rami da festeggiare la domenica delle Palme, senza doverseli con dispendio procurare da lontano.

XXIX.

„ Vi sono boschi ? Come si coltivano ?
„ Se mai il paese fosse montuoso o boschivo, s' indichi se sia stato soverchiamente *sboscato*. Siccome poi ne' monti trovansi non di rado esempj d' industria agraria piucchè in pianura, così se ne accoglieranno con piacere le più minute particolarità ".

Nell' estimo censuario del 1722 del territorio mestrino si calcolavano circa num. 1400 i campi a bosco di rovere. V'erano a quell' epoca, in minor copia però, de' boschi d'egual natura anche nel territorio noalese, de' quali non posso precisare la somma, perchè que' pubblici registri non la definiscono, ed ivi attualmente non ne esistono che in assai ristretta dimensione. Anche nel Mestrino l' estensione de' boschi si è assai diminuita da quell' epoca sino a' dì nostri, e considerabili dissodazioni si sono effettuate nell' anno democratico.

Essendo tutt' i nostri boschi, come dissi di sopra, piantati di roveri, cadono quindi tutti sotto la pubblica sorveglianza e tutela, come lo erano al tempo della veneta repubblica, le di cui leggi boschive sono state in gran parte confermate dal Governo del Regno d'Italia. In forza di queste leggi il proprietario d'un bosco non può metter mano minimamente, nè far alcun taglio di roveri, se non se dopo d'aver osservate le discipline normali, e chiestane la permissione alle Autorità che vi presiedono.

Crescono le roveri spontanee anche nelle ripe de' nostri fossi, e quelle che per la loro dimensione o qualità non ispettano al pubblico, sono di un grandissimo uso da lavoro e da fuoco.

Ma più della rovere, perchè di tutta proprietà del possessore del fondo, è utile a coltivarsi l'olmo, che nasce pur naturalmente lungo le sponde de' fossi, il di cui legno è di prima necessità per fabbricar carri, carretti, aratri ed altri utensili rurali.

Prosperan bene vicino all'acque e sul margine de' fossi gli ontani, *onari*, feraci di buon legno da ardere; ed abbondano pure le pioppe, tra le quali abbiamo anche l'ita-

liana, detta da noi *cipressina*, descritta recentemente dal sig. Professor Gallizioli: e quivi in Martellago sulle sponde di un laghetto artefatto di ragione della signora Grimani Morosini ve ne sono di vetuste, ed altissime, che formano una meraviglia.

Ella è una miseria, ed una detestabile indolenza quella de' nostri villani il trascurare cotanto, come fanno a dì nostri, la coltivazione del legname da lavoro, la di cui penuria va di giorno in giorno crescendo: ed è l'undecimo difetto della coltivazione nostrale. Nessun pensiero si prendono di trapiantarne, ove manchino, gli alberi, di propagarli, di raccorli, e nettarli tenerelli; e quando li bruscano, o mondano dal secume, e da' rami sovrabbondanti, locchè fan troppo spesso, vi danno addosso co' loro coltellaci da disperati, e con sì mal garbo, che pare piuttosto, che li condannino a morte, di quello sia li riserbino in vita, lasciandoli tutti crudelmente decorticati, e feriti: cosicchè il legno in breve tempo si guasta, l'albero muore, e non è più buon da lavoro.

Questo stesso governo sogliono usare per solito con ogni sorta di legname da fuoco, da lavoro, e da frutto, che pare appun-

to, ch' abbian dichiarata la guerra a quest' innocenti, e tanto utili vegetabili. Che dirò dell' abuso da pochi anni introdottosi, ed ognor più crescente di dissodare le belle ripe arborate, col pretesto di coltivarvi in luogo delle annose piante atterrate il frumentone, o la vite? La stessa guerra, e per la stessa causa si è dichiarata alle siepi. Io non cesserò mai di declamare altamente contro questa devastazione d' alberi, ripe, e siepi: e vorrei, che meco s' unissero a farvi fronte tutti i possessori de' beni, che ne hanno il massimo interesse. Tempo verrà, se si continua di questo passo, che non avremo dalle nostre terre il bisogno di legna nè da fuoco, nè da lavoro.

XXX.

„ Esistono risaje? Sono profittevoli?
„ Stato delle valli, ed esposizione dei vantaggi, che se ne traggono. "

In tutta l' estensione dei due territorj io non conosco, che una sola risaja di assai ristretta dimensione, posta nelle vicinanze di Noale, di cui faccio menzione ad oggetto soltanto di provare, che anche fra noi potrebbe introdursi questa coltivazione.

Presso a Mestre, ed all' oriente di quel-

la comune vi è qualche vallicella da pesca: ma anche questa di tenue entità, e non costituente un preciso ramo d' indigena produduzione.

XXXI.

„ Qual è lo stato delle fabbriche inservienti all' agricoltura?

Tutte le nostre fabbriche coloniche o son di muro coperte di tegole, *copi*, oppure di paglia: quest' ultime chiamansi *casoni*, e sono abitate da' *pisnenti*. La maggior parte delle *masserie*, e delle grandi case rustiche sono coperte di *copi*: hanno però quasi tutte delle aggiunte coperte di paglia. Non si può dire assolutamente, che le nostre fabbriche inservienti all' agricoltura sieno infelici, che ve n' hanno di spaziose, comode, e belle: ma in generale potrebbero essere meno ristrette, ed in maggior numero. Dilatando quelle che esistono, e fabbricandone di nuove, si otterrebbero due importantissimi oggetti, di moltiplicare cioè la nostra popolazione, che non corrisponde bastevolmente a' bisogni de' nostri lavori, ed impedirebbe la fatal divisione, e suddivisione delle famiglie campestri; le quali sebben diramate, e cresciute resterebbero lungo tempo sot-

to un medesimo tetto, e coltiverebbero vigorosamente il medesimo podere, quando però la rea discordia non vi agitasse frammezzo le nere sue faci.

Quindi avviene spesso di vedere le più vaste delle nostre campagne, che richiederebbero una ventina di nerboruti coloni, coltivate da una famigliuola composta di quattro, tre, e fino due sole persone atte al lavoro: locchè ognuno può imaginarsi qual detrimento apporti all'agricoltura; giacchè è pur troppo dall'esperienza comprovato, che il lavoro delle mani operaje, non è, che un lavoro dimezzato, e precario: ed ecco il duodecimo ostacolo all'incremento della coltivazione Mestrina, e Noalese.

XXXII.

„ Come si coltivano i gelsi? Sono periti per l'epidemie passate? Si educano „ molti bachi? Quanta cura si ha per loro? „ Quanta seta si cava? "

Non dirò che sia trascurata del tutto da' nostri contadini la coltivazione de' gelsi, e de' bachi da seta, ma dirò bensì, che di essa non fassi, che picciolo conto. Ad eccezione della comune di Zero, che in ciò lodevolmente distinguesi dalle altre, pochis-

sime piantagioni di gelsi si veggono nelle altre comuni Mestrine, e Noalesi, e quelle, che vi si veggono, sono sì neglette, ed infruttuose, che non è da parlarne.

La potissima causa della trascuranza fra noi di un tal prodotto deriva dal mancarci nel tempo del governo de' bachi le mani d'opera necessarie, essendo tutte impegnate ne' lavori indispensabili della campagna. Oltre di che nè il gelso pare generalmente, che voglia prosperar bene nelle nostre terre; ne le *galette* sono di una qualità così buona, da essere messe a paraggio di quelle, che si raccolgono nei vicini territorj di Castelfranco, e Trevigiano superiore.

XXXIII.

„ Si educano molte api? Come? Si „ potrebbono moltiplicare? "

E' nella comune di Salzano nel territorio Noalese, che vi sono i più bravi coltivatori delle api de' nostri paesi. Se ne coltivano anche nelle altre comuni, ma in minor copia, e con minore studio. Tutte le api nostrane sono albergate in alveari rotondi, o quadri aperti all' imboccatura, collocati quasi orizzontalmente, e si ha il barbaro costume di ammazzarle, quando si vuole estrarre il

mele; e la cera. Io ho cercato di oppormi a questa crudele, ed insieme dannosa usanza, facendo fabbricare degli alveari a cassette, da' quali si può estrarre la cera, e il mele lasciando in vita le fabbricatrici, sul modello di quelli pubblicati dall' accademia di Vicenza nell' anno 1793, dietro le norme date dalla società Patriotica di Milano: ai quali alveari io ho aggiunti i vetri, onde poter conoscere lo stato delle api in ogni stagione, la quantità delle loro ricolte, i loro morbi, e nemici, ed ammirare nello stesso tempo il dedalico magistero di queste

„ *Vaghe angelette dell' erbose rive.* "

Ma nulla valse nè il mio esempio, nè il prospero successo de' miei alveari, di cui pria di conoscerne l' esito, se ne rideano di già i miei paesani.

Quando dunque uno sciame raccolto in un alveare è giunto all' età di tre anni al più, talvolta anche di due soli, verso la fine di settembre lo condannano a morte, e messivi all' imboccatura del medesimo de' solfanelli accesi, soffocano col di loro fumo le misere api.

Quello, ch' è da osservarsi di buono nella coltivazione delle api praticata dagli

abitanti di Galzano si è il modo, con cui provveggono al loro nutrimento in estate. Terminata la fioritura de' prati per la sopravenienza del calore estivo, caricano di notte tempo sui carri i loro alveari, e con viaggio notturno li trasportano ne' paesi vicini alle lagune di Venezia nelle località del Moranzano, e presso a Fusina, ove le valli, e le basse praterie non fioriscono se non se tardi assai, e quando il caldo le asciugò dalle acque ridondanti. Colà le depositano presso a qualche capanna da pastori o presso qualche abituro di paglia, al di cui padrone, previa una leggera mercede, le danno in custodia. Alla fine di settembre tornano col carro a riprenderli, e con notturno tragitto li riportano a casa coi favi gravidi di cera e mele.

Io non so se in alcun altro paese d'Italia, o d'oltremonti si facciano in cotal modo viaggiare le api: ma non mi è certo avvenuto giammai di trovar menzione di ciò in alcuno scrittore apiario, e son ben curioso di sapere, se questo bellissimo metodo sia soltanto de' nostri Salzanesi, locchè molto onore farebbe alla loro industria, oppure se sia praticato anche altrove.

Al quesito poi, se la coltivazione delle api si potrebbe moltiplicare fra noi, rispondo affermativamente, giacchè ogni casa colonica sia di prima, che d'ultima classe potrebbe tenere almeno un quattro, o sei alveari: e lo dovrebbero fare questi scioperati, giacchè le api non costano nè fatica, nè spesa. Quest'anno si è venduta la cera vergine a lir. 1. 80. Ital. alla libbra grossa veneziana, ed il mele a cent. 60 pure alla stessa libbra.

Sopra una macchinetta da spolpare le ulive senza frangerne i nocciuoli. Lettera del dottor PAOLO SPADONI, *Professore di Botanica ed Agricoltura nel Reale Liceo del Musone in Macerata ec.*

Signor Cavaliere, e Collega Pregiatissimo.

In altra mia lettera le diedi un cenno dell'idea ch'avea concepita di trasmetterle la descrizione d'una macchinetta inventata a bella posta per ispolpare le olive, senza romperne i nocciuoli. Ella nel rispondermi sotto il dì 7 maggio mi animò ad eseguire cotal mio pensiere; anzi con sì gentili ed ef-

ficaci espressioni che verrei a comparirle ingrato e scortese, se non mi ponessi subito a compiacerla. Le dirigo adunque quanto segue; onde, visto e considerato che l'abbia sott' occhio, e trovatolo non disutile, possa, inerendo alle brame significatemi, divulgarlo ne' suoi *Annali d'Agricoltura del Regno d' Italia.*

Egli è da premettersi che tal macchinetta fu da me vista la prima volta presso l'Accademia di Treja, i cui zelanti e colti membri sono molto benemeriti dell'arte georgica, impiegandosi a promuoverne i vantaggi Dopo varie considerazioni sulla di lei semplicissima struttura, e sul modo di prevalersene si eccitò in me la curiosità di scuoprire chi stato ne fosse l'inventore; ma nè in quel tempo, nè poi mi è riuscito di averne precisa contezza. Rilevo soltanto dalle notizie che a mia richiesta mi vennero gentilmente comunicate dal signor Persichini, degno segretario di quel Consesso, che fu inventata in Roma, e quindi da un socio generoso e insiem Mecenate spedita in dono all'Accademia sul finire del 1786. Frattanto nè il prelodato signor Persichini, nè io ci ricordiamo d' aver letto, o udito, che siavi

stato alcuno finora, il quale ne desse notizia colle stampe. Laonde avrò forse il favorevole incontro di parlarne il primo; e chiunque leggerà questa lettera, mi lusingo, che sia per accettarla con diletto e gradimento.

La macchinetta dunque che imprendo a descriverle, ed a cui piacemi dare il nome di *spolpatojo* consiste in una cassa fatta a guisa di Madia, senza però coperchio e piedi di sorta alcuna. Il suo fondo ha nell'interno uno spazio di circa 14 palmi in lungo, e appena 4 in largo del metro italiano. Le pareti laterali sono alte quasi due palmi, ed una di esse nella testale è costrutta a modo di saracinesca, onde aprire e chiuder la madia secondo il bisogno. Per toglier poi al di dentro quell'angolo, che nei lati formano le pareti col piano orizzontale, avvi una fascia o cornice affatto liscia, e collocata in pendio. Dessa vale ancora per maggior forza e stabilità a tutta la cassa composta di tavole nocine bianche dello spessore di due centimetri.

Questa madia, però, quale ora le descrissi, non forma da sè sola lo spolpatojo, di cui ragiono. Evvi puro un macinello di marmo statuario carrarese, il quale differisce

dai comunali nella figura, mentre qui vedesi in forma di cilindro lungo poco più di 3 palmi, e del diametro circa di 12 centimetri. Ha esso inoltre d'intorno 24 canaletti frammessi ad altrettante striscie longitudinali con gli angoli dolcemente sinussati, come quelle della colonna dorica scanalata. Alla fine si regge con due perni di ferro sopra un forchetto dello stesso metallo, mercè cui volgesi in giro, e stante l'asta di legno annessavi si conduce avanti e indietro lungo la cassa. Del resto debbo avvertirla che il cilindro può esser formato ancora con altre maniere di pietra e insin di legno, purchè duro e pesante, com'io rinvenni per prova. Le quì annesse figure corrispondenti alle rispettive parti serviranno a farle meglio comprendere la struttura, e l'uso della presente completa macchinetta.

Intanto vengo a comunicarle quel saggio, che già eseguii con altro consimile ordigno, e che col macinello di Sorbo feci costruire per comodo del Gabinetto agrario da me fondato in questo Regio Liceo.

La mattina degli 8. Gennajo scaduto posi entro la madia dodici libbre e mezzo di uliva conosciuta dai nostri oliandoli col nome

di Sarganella. In meno di 10. minuti primi parte da me stesso, e parte dal Sig. Benedetto Mancini, mio studioso scolare, venne tutta quanta spolpata. Convien per altro riflettere, che tale operazione fu eseguita a riprese, mentre bisognò di quando in quando arrestarsi per scaricare i canaletti del cilindro della polpa, e da qualche nocciuolo ancora, che vi si andava introducendo. Nella qual circostanza appresi che per risparmio di tempo e di noja fa d'uopo avere in simile faccenda una striglia di legno curva, e con denti proporzionati alle scanalature del macinello. Ne ordinai perciò una di mia invenzione, quale appunto vedesi delineata nella figura quarta.

Ma l'opera più malagevole restringesi al dividere la polpa dalle ossa, qualora si voglia comprimere sotto il torchio separata da esse: la qual spartizione però non è di preciso bisogno come nel decorso di questa lettera cadrà il destro di farle conoscere. Per disgiungerla dunque ricorsi ad un mezzo suggeritomi sull'istante dal mio pensiere, voglio dire, a quel crivello da noi chiamato *trapasso*, che in vece di paglie porta tante verghe d'oppio (*acer campestre* Lin.) fra

se in acconcio modo distanti. Con siffatto arnese ebbi ben presto 5 libbre di semplice e pura polpa, la quale messa poi nella *foràta* di ferro d'un torchietto da speziale, rendette un misto d'olio chiaro, e di morchia. In seguito col solo travasarlo leggermente ottenni il perfetto separamento dell'uno dall'altro, e così giunsi al termine della mia sperienza.

Quest'olio limpidissimo e di vago color cedrino pesò 4 once scarse. Nell'assaggiarlo lo trovai d'un gusto squisito, e d'una mirabile dolcezza ad onta che avesse già concepito la mia uliva un legger grado di calore. La stessa sensazione produsse pure in tutti i miei amici, che lo assaporarono. Restami ora a sapere se irrancidisce, e dopo quanto tempo; ovvero se conservasi dolce e perfetto, come sul bel principio. Ne conservo perciò intatta una porzione entro picciola bottiglia di cristallo a turacciolo smerigliato.

Senta adesso signor Professore, i risultati dei cimenti, che vennero eseguiti da quattro membri della Trejense Georgica Società intorno al medesimo soggetto. E siccome quel colto Segretario si è compiaciuto di comunicarmeli per lettera, dopo aver io

terminato il saggio descrittole, troppo rileva di esporglieli quì colle sue stesse parole.

» L'esito delle sperienze fatte dal gior-
» no 11 dicembre 1787 fino ai 15 genna-
» jo 1788 si fu I. Che una coppa di uliva
» (trovata del peso di libbre 64), viene
» spolpata nel termine di minuti 55 com-
» putandovi il tempo della carica e scarica
» della materia stessa nella madia, e del ri-
» pulimento del cilindro. II. Che spolpate
» due coppe si ebbero da esse, dopo la
» pressione sotto il torchio e lo scolo dì
» un'ora 12 fogliette di olio sopraffino. III.
» Che invece di uscir sotto lo strettojo pri-
» ma l'olio e poi l'acqua, con questo me-
» todo esce da principio sino al fine una
» non interrotta serie di goccioline d'olio
» natanti sopra un rigagnolo di acqua vege-
» tale. IV. Che la materia residuale dopo la
» pressione tratta dalle schiavine fu trovata
» contenere in se i nocciuoli intieri. Questo
» residuo della prima torchiatura posto sot-
» to la mola verticale dopo schiacciati i noc-
» ciuoli diede un prodotto di fogliette egua-
» le a quello della sola polpa, ma l'olio
» era d'inferior qualità. V Che l'esecuzio-
» ne di tal lavoro invece d'esser laboriosa

» si meritò le congratulazioni dei fattori » del mulino, per averla trovata troppo fa» cile e tenue VI. Che avendo l'Accademia » mandate in Roma ad un di lei Socio e » Mecenate alcune bottiglie dell' olio tratto » dalle ulive spolpate n' ebbe la seguente » risposta » *Sono state assaggiate le mostre segnate 1, 2, 3 dell' olio tratto dalle ulive spolpate nel mese di dicembre 1787, e sono state trovate di eccellente gusto, e di un olio veramente delicato. Ancora le mostre dei num. 9, 10, 11 si sono giudicate molto buone; ma quantunque esse sieno state tratte dalle ulive spolpate in gennajo del corrente anno, non ostante vi si conosce qualche differenza in bontà, onde sembra che il vero olio cibario debba spremersi dalle ulive spolpate entro al mese di dicembre. Roma 21 giugno 1788.*

» Dagli stessi sperimenti si venne in » cognizione ancora. »

» I. Che si deve porre sulla detta ma» dia una quantità non maggiore d'una quar» ta parte circa di coppa rasa di uliva; altri» menti il cilindro di marmo perde in pro» porzione la sua forza ed efficacia.

» II. Che le stoie longitudinali forma-

« te nella superficie circolare della colonnetta non sono quelle soltanto, che spolpano le ulive, ma vi cooperano ancora « quegli ossi, che vi si attaccano, i quali « con le punte loro taglienti feriscono, e « lacerano la carne delle sottoposte ulive «.

III. Che conviene di quando in quando sgravare la superficie circolare del macinello dalla pasta, o dalle ossa col strisciarla a seconda delle scanalature con picciol rastello di legno dentato.

IV. Finalmente che si deve di tempo in tempo rivoltare la pasta nella conca: e quando si vede essere pochissime le ulive non ispolpate, si ripone entro le sporte, ed a picciole riprese si preme sotto il torchio, acciocchè la pasta (come dicono i manuali) non isputi, ossia non esca fuori.

Per la sincera narrazione di questi fatti rimane abbastanza dimostrato, che il nostro spolpatojo riunisce in se tali pregi da doversi preferire ai mulini ordinarj riguardo alla delicatezza dell' olio. Inoltre son di parere, che meriti d' essere anteposto alla mola eziandio scanelata dei toscani, ed alla macchina con due rolli solcati, che nel 1787 fu presentata in Firenze all' Accademia reale eco-

nomica, poichè son esse molto costose, e richieggono maggior fatica, e più grandi locali. La mola poi suddetta non salva altresì tutt' i noccioli dallo schiacciamento, e le altre affatto li triturano. Nè dubito tampoco di dirle, che lo reputo più vantaggioso ancora di quel vetusto frantojo celebrato da Columella, e scoperto l'anno 1779 negli scavi dell' antica Italia presso Napoli. In fatti esso non conta di particolare, che due segmenti quasi sferici di pietra dura e così disposti, che or combacino col catino, ed or ne sieno un poco distanti, onde poter nel primo caso franger le ulive, e spolparle soltanto nel secondo. Per il resto scorgesi troppo dispendioso, assai malagevole ad eseguirsi, incomodo a maneggiarsi, e di più non agisce sopra una massa di ulive maggiore di quella, su cui opera il nostro picciol strumento. Ma ciò che maggiormente dispiace ed imbarazza, si è il non poterlo che a sommo stento nettare dalle immondezze anche più grossolane, e l'essere difficilissimo a risarcirsi, quando coll'uso rimangono alterate le faccie convesse delle macine, e la concava del bacino. Quindi niuna meraviglia, se altrettali mulini eretti dopo

l'accennata scoperta nella Real Villa di Caserta, ed in Roma a Porta Angelica rimasero di lì a poco negligentati, ed inoperosi.

La presente macchinetta all'opposto è semplicissima, occupa poco sito, si trasporta dovunque, non esige che piccola spesa nell'acquistarla, e tenuissima nei ristauri, che di rado vi abbisognano. Spolpa ben bene le ulive, ed in quel numero che più aggrada, potendosi ingrandire, e moltiplicare con ogni facilità, e senza grave dispendio. Oltre a che nulla ci vuole nel mantenerla pulita in tutte le sue parti, come si richiede per l'esattezza della manifattura. Se poi non riesce valevole a rompere e triturare i noccioli, invece di attribuirglielo a difetto, le si deve anzi ascrivere a pregio, mentre nel lavorìo degli olj fini, e delicati conviene assolutamente astenersi dal frangerli. Cotal regola consuona non solo con gli ottimi insegnamenti degli antichi scrittori, ma colle sperienze pur anco de' moderni sigg. Amoureux, Bernard, e Gandolfi, dalle quali risulta, com' Ella sa benissimo, 1. che dalla semplice parte ossea non si ottiene neppure una stilla di liquore olioso, 2. che ogni trituramento della medesima, sia fino o grosso,

pregiudica sempre alla bontà e delicatezza dell' olio, comunicandogli un sapor terreo-stitico, 3. che sebbene le mandorle in essa racchiuse ne diano qualche dose, questa col tempo facilmente prende un non so che di acre, di resinoso, e di unguento, che lo rende spiacevole.

Rimane in conseguenza a concludere, che quelli, i quali vorranno procurarsi del-l' olio dolcissimo, e delicatissimo, e che tale si conservi lungamente; per quanto finora si è osservato, non dovran mai permettere, che rompansi le ossa nel ridursi in pasta l' uliva. Da ultimo, che per giungere a simile intento non v'è mezzo, sin adesso almeno più facile ed economico dello spolpatojo, primario argomento di questo mio scritto.

Forse mi si potrebbe opporre, che l'olio così ottenuto è meno copioso del solito, sottraendosi fra gl' interstizj d'un osso e l'altro qualche porzione della pasta alla forza del torchio.

Ognuno però di leggeri comprende la poca solidezza di questo rilievo. Imperciocchè vi sono varie ed efficaci maniere da por riparo a simil perdita con facilità ed econo-

Una, per esempio, si è quella del *Trapasso*, di cui mi prevalsi nel mio saggio qùi innanzi riferito. Consiste l'altra nell'affidare la polpa già pigiata, con le ossa tuttora intatte, alla mola verticale, per averne poscia colla seconda stretta il resto dell'olio. L'ultima assai più valutabile riducesi alla lavatura della sansa, essendo certo che in tutti i modi, e con qualsiasi metodo, essa si rende di precisa necessità, onde trar dalle ulive l'intiera parte oliosa.

Se pertanto all'una o l'altra delle due prime cautele unirassi ancor questa, si persuada pur ciascuno dotato d'un nobil zelo per il pubblico bene, che rimarrà egli contento e soddisfatto d'aver posto in pratica la nostra macchinetta. Così non senza mia compiacenza vedrò condotta quasi al grado di perfezione, anche fra noi, la manifattura olearia. Vedrò insieme appagati i giusti voti di tante famiglie civili, condannate in forza degli antichi pregiudizj a prevalersi di olj forti e disgustosi con discapito di loro salute. Finalmente sarà per tal guisa provveduto alla buona sanità di que' poveri artisti e coloni, che in ricompensa de' continui sudori sparsi a nostro vantaggio, pur troppo vengono sa-

crificati quai vittime infelici da una voluta imperizia, e colpevole trascuranza.

Sono ec.

Macerata 9 giugno 1810.

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE.

Fig. 1. Veduta della Madia al di fuori coll'estremità B chiusa dalla saracinesca.

Fig. 2. Spaccato della Madia stessa con le ulive nel fondo C. C. Fascia in pendìo che gira nei lati D. D, canaletto per la saracinesca.

Fig. 3. Macinello cilindrico scanalato colla sua forcina, ed una porzione dell'asta.

Fig. 4. Streglia di legno dentata.

Memoria intorno al prodotto principale nell' alto Polesine presentata dall' arciprete sig Marco Luigi dottor VILLA di Villamarzana, Dipartimento del Basso Po, Distretto III. Cantone Primo, Lettore ordinario d'Agraria del Polesine, e del modo di migliorarla, nell' Accademia de' Concordi in Rovigo.

Il prodotto primario nell' alto Polesine di Rovigo è il grano, o frumento, di cui si seminano sempre due terzi di terreno ad esclusione de' prati, mentre l' ultimo terzo viene disposto per il grano turco, o frumentone: tale è la nostra rotazione agraria, o turno dei prodotti, di cui si arrichiscono li vasti fondi. Varie però ne sono le specie del frumento classificate dai caratteri particolari di ciascun grano, e dalle diverse denominazioni, per cui si distingue l' una specie dall' altra.

Specie prima.

1. Frumento nostrano, o minuto comune colle ariste bionde (triticum comune Haller) *Triticum hibernum Lin.*

2. Frumento colla spica senza ariste, volgarmente firentino o tosetto (triticum radice annua, spica mutica, Beckman) *triticum hibernum muticum L.*

3. Frumento grosso (triticum spelta, adoreum veterum); di questo ne abbiamo tre qualità.

Qualità prima.

Colle ariste nere, detto duro, o turco, dai mustacchi neri che porta.

Qualità seconda.

Colle ariste biondo-cariche, o grosso rosso.

Qualità terza.

Colla paglia, o arista bianca, detto bajocchino: quali tre qualità saranno state forse abbracciate con un solo nome da Linneo (triticum turgidum).

4. Frumento estivo, qui detto marzolo, dal mese di marzo, in cui si semina (triticum aestivum Linnaei).

Il frumento nostrano, o minuto comune colle ariste gentil rosso, fu sempre il preferito nell' alto Polesine, come il più adattato ai terreni forti, e medj: ama li campi aperti, ed esposti al sole; la sua farina ad uso di pane cresce più d' ogni altra nel cuocersi, o diremo meglio nel forno; che però dai pistori è il grano il più ricercato, e favorito. Il suo peso è comunemente qui di libbre 144 alle 147 ed anche quarant' otto al sacco.

La semina sta in ragione di un sacco per ogni campo di misura di Rovigo, o piccola, dove il terreno è preparato in ajuole acuminate, o volgarmente a vanezola; dieci quarte poi per campo, o una scudella (dodicesimo di quarta) per ogni pertica quadrata, quando la terra sii preparata a vanezzone piano, maniera da qualche anno con vantaggio introdotta dal grande affittanziere sig. Giacomo dott. Santi: questa specie riesce egualmente nei cannari, e nelle terre acconcie: cannari si appellano le terre a frumento di primo anno, quali hanno servito al frumentone nella state antecedente. Terre acconcie poi quelle a frumento di secondo anno, e che hanno portato frumento nell' annata antecedente.

Come però nella nostra rotazione tali cannari devono essere li primi seminati, così il grano nostrano ha questo di pregio, che essendo il primo seminato, e nella tepida stagione degli ultimi giorni di settembre, prestamente si sviluppa, ed in otto giorni comparisce sopra terra: essendo poi cepposo, e della natura delle piante graminacee, cresce, diremmo, a folte macchie,

figlia prima del verno, e porta li figli a vera-maturità nel nuovo anno; non però se fosse seminato tardivo: d'allora soffre nella primavera, mentre nati, e svolti li figli soltanto dopo il verno, attraggono a se quantità d'umori con vero depauperamento, e scapito della pianta principale, quale produce una spica debole, mal nutrita e di poco peso.

Questo grano gode di essere ben coperto, e diffeso dall'acqua; però le ajuole o vanezze, forse così dette dai vani che rappresentano, devono essere strette, ed alte, portanti la forma di un angolo ottuso di quattro sole fenditure volgarmente laghe: queste preparate, il villico vi sparge egualmente il grano, vi ritorna coll'aratro, e rileva il terreno: così viene portato il frumento alla sommità: un piccolo famiglio sparge li fianchi camminando dietro l'aratro, da noi si dice seminar li trimi; indi coll'erpicino vi si passa sopra per lungo, e transversalmente per sfarinare le zolle non colpite dal vomere, e ragguagliare lo sparso grano, collo svellere le insidianti gramigne: questo modo di erpicare il frumento, si chiama d'incrociatura, pratica necessaria da osservarsi per la nascita tutta ragguagliata del grano.

Il frumento nostrano qui rende ordinariamente dal 4 al 6: se nel verno fosse la pianta frumentale rigogliosa di troppo, si fa pascolare dai vitelli, e segare eziandio, però prima del marzo, mentre dopo sarebbe troppo pericoloso, vale a dire, prima che lo stelo presenti il primo nodo, o ginocchio.

Ma l'erbe maligne l'offendono; che però sul finire d'aprile verso il s. Marco, conviene estrarle a mano, al qual oggetto s'impiegano li figlioletti, e figlie prezzolati, quali fanno tal operazione eccellentemente: si deve però cominciarla nel mattino dopo la colazione, e non mai prima che il sole crescente lo abbia asciuttato dalla notturna rugiada, e si continua sino alla sera: li maschj sono più utili delle femmine, il cui lungo e largo vestito al di sotto pregiudica sensibilmente li seminati.

Le erbe nocive più comuni, e note qui sono li ceci silvestri conosciuti sotto il nome di cesarella, cesarotto, o veccie; le altre erbe, più maligne ancora, a quel tempo non bene si conoscono, singolarmente dai ragazzetti, e sono il loglio, l'avena ed il vezzone nero, pellucido e di forma bislunga acuta. Le due prime piante sono al certo

leguminose: la cesarella è un cece bastardo, il suo sapore inclina all' amaro, il suo grano è verdastro, di figura sferica, schiacciata, e lenticolare, nutritivo all' eccesso, quando è fresco. Questa rea pianta si avviticchia allo stelo del frumento, e lo eccede; ha il fiore rossigno, e stringe la pianta a segno, che rende difficoltosa la sua maturazione; e guai se per per qualche burrasca o vento si rovesciassero le gravide spiche; essa le avvilupperebbe, cosicchè mai più avrebbero la potenza di risorgere per li molti suoi getti, che vi pesano sopra, quali impediscono la maturazione del frumento. Il cesarotto è nero, e per la sferica sua forma, per la sua grossezza, e peso simile al frumento; non è da questo separabile, nè col ventarlo sull' aje, nè col vaglio a mano, ma soltanto colla macchina cilindrata, di cui parleremo più sotto.

Il loglio poi, l'avena, ed il vezzone nero si levano col vagliare la biada in giorno di vento felice, essendo più leggeri del frumento, e restando nell' arco interno vicino alla palla; è però bene, dopo che il frumento ha terminato di fiorire, di levar queste piante parasite dal campo sul finire del

maggio per impedirne la facile loro riproduzione: avvertasi sempre di non entrare nel campo quando il frumento è in fiore.

Ritornando per un momento all'importanza della curatura del frumento, oltre del vantaggio di avere il grano depurato, le erbe che se ne estraggono, riescono della più deliziosa pastura agli animali, quali a quel tempó hanno già divorato il fieno antico, ed il nuovo non è ancor maturo per il taglio; rinfrescano il sangue, e rimontano le forze per nuova nutrizione che recano ai bovi, e cavalli, quali presto impinguano, e si trovano più proporzionati ai lavori, cosicchè il piccolo prezzo di tal operazione è assai minore, o pareggia per lo meno il valore delle salubri erbe raccolte, ed allora la terra impiega il suo vigore, e tramanda li vitali succhi unicamente alla prosperità del grano, quali diversamente verrebbero attratti dalle erbe parasite, ed estranee La paglia del frumento nostrano ha la lunghezza di piedi due, sino ai due e mezzo. Dessa è la più gentile, e più saporita delle altre, e più gradita ancora agli animali. Questo grano è il primo a maturarsi, ed il suo taglio, o mietitura corrisponde ordinariamente pel semina-

to in settembre fino a quello dopo la metà di giugno, qualora qualche strana alterazione del clima non ne affretti, o ritardi l'epoche suindicate: nel primo caso sarebbe disgrazia, mentre le meteore maligne lo avrebbero disseccato prima del tempo stabilito in natura, restando il grano, pianta la più amica, e più necessaria all'uomo, sepolto nelle viscere della terra nove interi mesi a vera imitazione degli umani portati. Questa maturità primaticcia del frumento nostrano è molto comoda alla campagna, poichè accorda più tempo alle operazioni tutte posteriori d'agricoltura, come di seminar soverscio, o secondi prodotti, come panico, marzatelli, grano saraceno, miglio, fagioletti, o avena da raccogliersi in ottobre negli anni penuriosi per il fieno, esclusi li terreni forti per questi secondi prodotti.

La seconda specie di grano è quello senza reste, comunemente firentino, tosetto, o mogno, forse dalla parola latina *mutica*, quale da circa trent'anni ha quì acquistato tanto credito, che la maggior parte ne mette, e n'è la ragione certamente, perchè più rende: la sua farina vince ogni altra in bianchezza, e riesce il pane più levigato; però,

come si suol dire, fa meno fazione in forno: la sua farina è eziandio più dolce, e meno saporita del primo; ma combinato con un terzo, almeno, di nostrano, dà un pane bianchissimo, liscio, ed assorbente bastevole quantità d'acqua, che ne facilita, e svolge il desiderato incremento nel cuocersi, restando (così meschiato) più sapido, e più gradito. Questo prezioso grano ama le terre acconcie, o campi di secondo anno di frumento; quindi è l'ultimo seminato, nè si deve seminarlo nello stesso campo due anni successivi, altrimenti poco rende, ed inselvatichisce la semente; il suolo però deve esser buono, e ben travagliato nella state: gode dei terreni forti, e meglio si affida alli terreni medj, o di due qualità, e due sapori, ove l'ho osservato più prosperare; occorrono però alla di lui buona coltivazione le precauzioni tutte superiormente indicate per il grano nostrano, o comune.

Questa specie esige una diligenza in confronto delle altre, ed è di seminarlo lontano dalle fabbriche, mentre essendo privo della difesa delle ariste, gli uccelli lo divorano, e ne fanno rovina; suggerisco però ad evitare il pericoloso emergente di porlo ac-

compagnato col nostrano in vicinanza delle fabbriche, mentre le ariste del nostrano lo difendono dalla voracità degli uccelli; suggerisco il nostrano nei cannari, o campi a frumento di primo anno; suggerisco questa seconda specie di fiorentino, o tosetto nelle terre acconcie, e nelle terre tutte di due sapori.

Il suo peso sta in ragione di libbre venete 146, alle 150, ed anco 152. La sua farina dona molto più fiore del nostrano. Egli ha pure il pregio di essere preservato dalla golpe, o carbone, qualora però si adoperino le diligenze di scegliere per uso di semina, (ciocchè si dovrà scrupolosamente osservare per qualunque altra specie di grano) il più pesante, nutrito, e grosso di forma; diversamente, se la semina è imperfetta, porge tenue spica, non la compie, rende meno del nostrano, e va soggetto alle infermità stesse, cui si rende più sensibile per essere meno difeso. La forma del suo grano è quasi cilindrica; soffre più d'ogni altra specie il mellume, e le nebbie piccanti, o salse, quando è prossimo alla maturazione, nudo delle ariste proteggitrici; nel qual caso di disgrazia, si riscontra strinato, ed

emulso a più piegature nella corteccia; pesa poco, e nello sfarinarsi perde molto in crusca: matura tre giorni dopo il nostrano, ed ordinariamente dai 22, ai 25, o 26 giugno; è però utile di tagliarlo non perfettamente maturo, mentre essendo di forma cilindrica, e non acuminata, si schiude nella parte superiore facilmente dalla camicia, e nel maneggiarlo, si sgrana a danno dell'agricola; è però regola, per mieterlo, di osservare il grano, se fosse ancor lattiginoso, e quando più non lo sia, di osservare lo stelo, quale se è diseccato, è certo che la spica non riceve più alimento dalla paglia; nè questa, ridotta corpo morto, serve più di conduttore, per far ascendere, e comunicare li vitali succhi dalla terra al grano: è certo in secondo luogo, che si perfeziona l'ultima maturità del grano, egualmente tagliato, che in piedi; egualmente in manipoli sul campo, che nei cavaglioni sull'aja, e così si evita il pericolo di sgranarlo maneggiandolo troppo maturo.

E' rimarchevole il prodotto della paglia più solida, più resistente, e più lunga del frumento nostrano, per cui sostiene più fortemente in piedi il suo prodotto, resiste al-

l'impeto dei venti; e perciò si semina nelle terre acconcie, quali essendo più morbide, difficilmente sostengono l'altro frumento di paglia gentile. Questa paglia è più biancastra, meno saporita, e non preferita dal bue ad uso di foraggio, se non accompagnata dalla paglia nostrana: questo grano rende solitamente dal sei all'otto o nove. Ha il maggior vantaggio in commercio: s'impiega forse più di semina, poichè piglia meno del nostrano.

La terza specie del frumento è il grosso, di cui ne abbiamo tre qualità, tutte però di spica quadrangolare, o secondo li nostri villici inquartata. La prima qualità è grosso, dall'arista nera detto duro Turco; la seconda dalla paglia, ed arista biondo-carica, appellato rosso; terzo dalla paglia, ed arista bianca, detto bajocchino. Ciascuna di queste qualità rende sommamente in grano, a raddoppio, ed anche al triplo del nostrano: il suo peso è di libbre 148, e più al sacco. L'uso del medesimo è per le paste, per le quali è preferita la prima specie detta duro: esige li terreni forti di prima, e seconda classe, quali devono essere pinguissimi per l'effetto, che corrisponde il rad-

doppio del genere, ma soprattutto piacesi dei terreni vallivi, o dei prati ridotti a coltura di primo anno: si semina molto più tardi dell' altro, però del s. Martino; e matura conseguentemente tardi, e d' ordinario dopo il san Pietro: questi ha una paglia grossa, durissima, poco servibile al foraggio, e difficile al bue per ruminare. Questa specie è altresì più cepposa delle altre, e genera più figli, quali arrivano a completa maturazione col padre, ancorchè svolti dopo il verno: la metà soltanto, e forse meno basta di semina, cioè mezzo sacco, ed anco meno per ogni campo, e quanto è più raro, più figlia, e più rende con sicurezza; il suo prodotto stà dal 10 al 14, e nelle valli sino al 18, o venti: il suo prezzo è inferiore in commercio di una lira italica al più per sacco. Della prima, e seconda qualità molto se ne semina, non però della terza, o bajocchino, di cui li contadini hanno l' uso soltanto di cuocerlo in grano, e mangiarlo per minestra. Sono vantaggiose queste tre specie nei terreni vaporosi, mentre assorbono una quantità di umido, e li migliora: sono dannose ai terreni forti non grassi, e molto più alli medj, impoverendoli a segno, che a gran-

dissimo stento poi si possono rimettere. Il grosso va assolutamente esente dalla golpe, o carbone, e meno soffre delle altre specie del mellume, avendo li suoi calici, e lunghissime ariste, pellucide, tubercolose, ed assorbenti, quali ne salvano il grano; affronta la forza dei venti per la solidità della sua paglia; profonda, e dirama più dell'altro le grosse sue radici. Il grosso rosso dalla paglia, o spica biondo carica quadrata, lunga, coi calici aristati, che sarà forse l'*Anglicum del Beckman*, assicurandoci Müller, che rende moltissimo in Inghilterra, quì pure rende assaissimo, e si approssima molto di prodotto al superiormente indicato grosso duro dalle ariste nere, e conviene con esso perfettamente per la cultura, e proporzione sì dei terreni, che della quantità della semina, e tempo di seminarlo. Questo grano adoperato solo non è il più atto ad uso di pane; volendone poi usare, si unirà col nostrano, avendo la precauzione di macinare li grani separatamente, non essendo essi egualmente duri, e soltanto si meschieranno assieme le farine.

L'ultima specie è del frumento estivo, o marzolo dal mese di marzo in cui si se-

mina, o per dir meglio in cui dovrebbe essere nato: questo è di poco, o nessun uso: la sua farina è più opportuna alle paste che al pane: e questi terreni non sono proporzionati alla sua coltivazione: lo abbiamo esperimentato per due anni in un pezzo di valle ridotta per la prima volta a coltura, ed in un campo di argilla, o terreno forte, ed ha dato il tre soltanto: è però da avvertirsi, che fu seminato sul fine di marzo, quando seminar si dovea negli ultimi di febbrajo, nel qual caso rende il quattro, e rare volte il cinque Il più importante per la buona raccolta del grano si riduce a due cose, al terreno ben preparato, e specialmente opportuno alle varie qualità di grano, cui si deve adattare, ed alla scelta del grano da semina: della prima parte abbiamo diffusamente parlato, resta ora aggiungere alcuni riflessi intorno alla seconda.

E' fuor di dubbio, che il grano più maturo, più pesante, e più nutrito sia il più acconcio ad oggetto di semina: il grano debole, piccolo, malnodrito, bucato, o leggero è il più soggetto alle infermità, singolarmente prodotte dall' aria. Alcuni da semina scelgono le spiche sull' aja; ma si deve

riflettere, che ogni spica ha varie gradazioni di grani, e che la parte inferiore matura più presto della cima, ed è ordinariamente più grossa, più pesante, e più farinosa, quale soltanto sarebbe da adoperarsi: il mezzo che io giudico più opportuno, si è di ventare il frumento sull' aja colle palle, e scelto il più lontano dalla palla, ossia dall' arco interno del monte, riserbarlo da semina, come quello, che provatamente è del miglior peso; il più vicino alla palla, o dell arco interno è sempre il più leggiero, e più debole: poi si crivella a gran diligenza, tagliando sempre fuori il più leggiero, ed imperfetto. All'oggetto vi sono delle macchine adattate col ventilatore di non molta spesa, e di poca fatica, potendo un sol uomo preparарne almeno sacchi cinquanta al giorno: vi è anche un cilindro a mano tessuto con filo di ferro tutto intorno a griglia, a guisa di rete, con quattro o cinque separazioni, che dividono li varj grani: un sol uomo seduto ne appronta quaranta sacchi al giorno: questo fa un grand'effetto per il cesarotto, che sorte fuori tutto nell' ultima sezione a meraviglia, essendo di forma perfettamente sferica.

Molti preparano la semente coll'acqua nitrata, coll'orina, coll'acqua di calce, o con sughi d'erbe amare, onde preservarla dai bruchi, o vermi di Terra; ed è certo egualmente, che il grano bagnato più facilmente germoglia: il mezzo meno dispendioso, e più comodo per il villico si è di ben lavarlo nella lisciva forte, quale lo deterge eccellentemente, v'insinua li principj di eccitabilità per agevolarne lo sviluppo colli sali alcalici, che v'infonde: ogni contadino possede cenere, e d'ordinario ha moglie, che può praticare tale operazione.

Tutti li pratici d'agricoltura sogliono, dopo qualche anno, rinnovare la semente, *procurandola* talvolta da lontani paesi; ma io opino, che sia sempre meglio, farne scelta nei campi proprj, ove la pianta è avvezza alla qualità del terreno, ed alla temperatura dell'aria, ove è pure ragionevole, che meglio vi alligni delle piante forastiere ad altro suolo, ed a peregrino clima accostumate.

Era in proverbio, che la semina anticipata sovente inganna, e che la tardiva non manca mai; io sono amico della prima, nei terreni forti singolarmente, affinchè le biade

possano avere acquistata una certa consistenza, e forza nelle radici, prima che arrivino i geli, e le nevi, e possa il grano prima di questo tempo aver figliato; con ciò si evitano gl'inconvenienti del piovoso autunno, che ne impedisce talvolta la continuazione, poichè raccorciati li giorni, ancorchè sereni, non hanno più la potenza di asciuttare le Terre; soprarriva il freddo; li frugiveri corvi a dense torme vi precipitano sopra, ne divorano gran quantità del non nato, e mal coperto, e fanno intiero guasto dell'appena germogliato.

Non mi piace la insinuazione del signor Mitterpacher di seminare li grani sul cominciare di agosto, qualora nel clima, ove egli scrivea, di Germania, non anticipa la stagione di un mese: quì da noi si rileverebbe l'inconveniente della nascita troppo disuguale del grano, nè sarebbe stato fatto luogo ai convenienti travagli d'agricoltura, come ho indicato nella prima mia memoria, dovendosi dopo la mietitura rompere le stoppie in luglio, e lasciare che l'ardente sole concoqua bene il terreno, quale deve essere rivoltato nell'agosto, acciò periscano l'erbe ree, e le abborrite gramigne: nel cominciar

poi di settembre si denno preparare li canali (noi diciamo vargà) o varchi ricevitori del grano: questi apparecchiati, circa li venti settembre, si deve cominciare la semina, e continuarla senza interruzione, sino che sia terminata: a quel tempo il terreno asciutto non soffre molta compressione dal piede de' gravi buoi, come nell'umido autunno. L'erpicino che vi passa sopra, più felicemente ne squaglia le inuguaglianze; e per questo è utile l'adopero del cavallo, o di accostumarvi un solo bue, adattandovi due lunghe aste con anello mobile all'estremità, e fermate al piccolo giogo sul collo, così non resta pregiudicato, nè il terreno, nè il seminato.

Un'ultima osservazione, ed è che seguito il taglio del frumento, si debba coricare steso in manipoli, e sospeso sopra delle aride stoppie nel campo: diseccato che sia, si devono rivoltare li manipoli, e stenderli ugualmente, sin che siano anche nell'altra parte ridotti crepitanti: questa operazione riguarda l'asciuttamento della paglia, ed erbe frammiste, quali se fossero ridotte in fasci, o cavaglioni ancor morbi-

de, farebbero sorbollire il grano, e lo guasterebbero.

Ciò è quanto mi è riuscito osservare intorno al prodotto principale dell' Alto Polesine in ragione, in natura, ed in pratica, e che mi fo l'onore di assoggettare ai dotti riflessi del signor Cavaliere Filippo Rè Professore d'Agricoltura, di chiarissimo nome, nella Università di Bologna, ed ai Dotti di questo rispettabile Circolo, che hanno avuta la lunga sofferenza, e cortesia di ascoltarmi.

Elementi botanico-agrarj del dottor Filippo GALLIZIOLI, Professore di Agricoltura e di Elementi di storia naturale nel Liceo dipartimentale del Rubicone, socio ordinario dell' Imperiale Accademia de' Georgofili di Firenze. Vol. II. Firenze 1810, *in* 8 *grande pag.* 470.

(*Estratto del Compilatore*).

„ Stabiliti nel volume antecedente i principj fondamentali con i quali può apprendersi l'organizzazione, e il modo di vi-

„ vere delle piante passiamo adesso con la „ descrizione delle medesime a considerare „ la coltura di cui sono esse suscettibili ". Così il chiaro autore di questi Elementi di cui l' anno scorso annunziai il primo volume nel num. 5. espone l' argomento del secondo cominciando un discorso, che gli mette in fronte, invece di prefazione, intitolandolo *Idee generali sull' Agricoltura*. Premesse alcune brevi notizie intorno alle cagioni che contribuirono a perfezionare ne' principali stati d'Europa l'agricoltura, passa ad esaminare in succinto i vantaggi dei piccoli e grandi possedimenti. Conchiude ottimamente non decidersi da lui tale questione „ tanto più che „ la soluzione sua può dipendere tanto dalla „ natura delle società e costituzioni relative, „ quanto dalla situazione politica e commer- „ ciante dei diversi paesi ". A taluno sembra però che riguardo all' Italia potesse preferirsi la coltivazione dei piccoli possessi; mentre noi siamo paese Agricola; ed il commercio e le manifatture non dimandano quella quantità di braccia che in altri luoghi rendonsi necessarie a tenere attivi questi due altri rami di pubblica ricchezza. Quanto poi ai vantaggi che arrecano all' Agricoltura i grandi pos-

sidenti, sarebbe un bel esaminare se dall'unione dei piccoli se ne potessero ottenere alcuni appunto, come in Isvizzera più Comuni mantengono uno o due Tori di buona razza; e resterebbe pure a calcolare, se lo Stato che in massa percepirebbe più dai piccoli possidenti, rimanesse abilitato a supplire con sussidj opportuni alle spese di maggiore rilievo. Ma lasciamo pure col nostro autore ad altri un esame difficilissimo a trattarsi quando vogliasi esaurire in tutte le particolarità ed aspetti sotto cui può riguardarsi. Facciamo voti col medesimo perchè ogni Governo „ incorragisca le pratiche Agrarie più raffinate, animi il miglioramento degli strumenti da lavoro, e da trasporto, procuri „ l'introduzione di nuove piante, e diffonda „ l'Istruzione di Agricoltura". Una nota assai importante trovasi quì relativa alle leggi spettanti all'Agricoltura. Il Sig. *Gallizioli* stabilisce che i principj nei quali deve essere fondato il *Codice campestre* „ si riducono „ alla libertà illimitata di coltivare il suo „ campo con tutte le produzioni più utili „ alla Società, e nel modo il più conveniente al proprietario; alla libertà di vendere a chi sembra i prodotti della colti-

„ vazione: e sebbene possano esservi dei casi
„ nei quali questa facoltà deve essere limitata,
„ conviene che ciò sia ben determinato dalla
„ legge, e in un modo chiaro e preciso: fi-
„ nalmente al rispetto inviolabile per le pro-
„ prietà, e i loro prodotti " Quest' ultimo principio merita eminentemente le cure del governo. La rapina ed il guasto alle proprietà diventa ogni giorno più grande. Testimonio di vista delle violenze che succedono giornalmente intorno alle città, certo di quelle che con maggiore sicurezza si fanno ne' luoghi i più remoti e tranquilli io vorrei che la mia voce si facesse alto sentire per implorare da chi può un salutare provedimento a tanto male. Farò qui osservare che il nostro autore mostrando come il culto, unitamente alle leggi, influisce al vantaggio ed aumento dell'agricoltura, e che non disdice ai ministri di quello d'istruire su questa gli agricoltori esibisce i nomi di trentuno sacerdoti che hanno scritte ottime istruzioni e bei trattati di agricoltura per istruzione appunto dei contadini. Questo tratto mi rinnova alla memoria il progetto su cui pure da tanti si insiste di formare dei ministri principali della religione nelle campa-

gne tanti maestri della rustica disciplina. In altra occasione ho mostrato che seguita ancora l'esecuzione di questo piano, non sarebbe così facile, se non anzi dissi molto difficile trovare gli uditori. Al più al più brevi istruzioni in forma di catechismo pe' giovinotti, che anche i contadini fanno ammaestrare a leggere, potrebbono istillar loro sino dai primi anni delle buone massime agrarie. Altri vogliono, che quelli che hanno ad esser parrochi in campagna studiino prima l'agricoltura. Ciò può essere vantaggioso, quando non porti il pericolo di distrarre un po' troppo dal suo ministero il parroco, al quale non di rado si attribuisce a spirito d'interesse, ciò che è spirito di vera economia. Ma e perchè non anzi in tanta copia di scuole agrarie non si frequentano queste dai possidenti? Non ne cercherò le ragioni, perchè le ha dette *Varrone*, ripetute *Columella* in gran parte, e quelle che potrei aggiungere non sono molto onorifiche per le persone che sarebbono le più interessate in questo argomento. Se la saviezza del Governo non obbligasse quelli che pur vogliono esercitare l'esercizio di agrimensore e perito a frequentare le dette scuole, probabilmente

resterebbono esse quasi deserte. Non altro dirò perchè fatalmente tutto è inutile. Concluderò solamente, che sono di parere che ai possidenti, massime ai grandi (e sono quelli che più la sdegnano, o pongono in ridicolo) converrebbe l'istruzione agraria. Ai parrochi toccherebbe l'insinuare ai contadini di seguire le intenzioni, e porre in opera i precetti dei padroni. Ma toltine pochissimi, e ben rari, quanti sono i proprietarj che ne sappiano più dei loro principali siano essi proprietarj, o castaldi, o affittuali? Siamo in peggior caso di quello in cui trovavasi Columella 1760 anni fa circa. Le arti più vili ed anche infami, diceva egli, hanno maestri e discepoli, sola l'agricoltura manca degli uni e degli altri. Oggidì questa ha scuole, ma manca di scolari; giacchè, torno a ripeterlo, si vergognano di frequentarla quelli che più ne abbisognano.

Il sistema di Linneo è quello che il sig. *Gallizioli* ha scelto per disporre le piante delle quali egli vuol dare la descrizione e la coltura. Alla prima classe precede un discorso relativo alla formazione di un giardino botanico. Ricorda l'erezione dei principali in Italia, cioè di Firenze nel 1518,

di Padova nel 1540, di Pisa e Bologna nel 1547, e 23 anni dopo fu eretto quello di Parigi il più antico di quelli che esistono fuori della nostra penisola. Dà le avvertenze principali per la scelta del luogo, disposizione del terreno, e numera la qualità dei lavori necessarj per avere un orto ben coltivato, che deve pure essere fornito di opportuni locali aderenti per conservarvi le piante. Siccome il giardino de' fiori è pur esso oggetto dello studio del fisico agricoltore; così a questo (del quale con eruditissima nota fa la storia, che trae seco quella de' giardini inglesi e francesi) consacra il discorso premesso alla descrizione delle piante della seconda classe, il qual discorso contiene in ristretto quanto basta a fornire una esatta idea di questo genere di coltivamento. L'orto botanico essendo destinato principalmente alla coltivazione delle piante medicinali, volle il nostro autore dare un' idea della materia medica vegetale, che distribuisce in 8 classi, che divide talvolta in sezioni. A presentare qui questa classificazione, della quale i maestri dell' arte salutare decideranno, si è indotto per l'interesse che nella materia medica vegetabile può avervi l' Agri-

coltore nella parte relativa alla Zoojatria o Medicina degli animali. Le classi sono I. Purganti, II. Emetici, III Espettoranti, IV. Stimolanti, V. Tonici, VI. Rinfrescanti, VII. Emollienti, e VIII. Narcotici. Conchiude il suo discorso mostrandosi inclinato a favorire la teoria del controstimolo del Sig Prof. *Rasori.* Era giusto dire alcuna cosa intorno alle piante nocive all'Agricoltura, e soprattutto di fissar bene le idee intorno alla natura di queste. Ciò fa nel discorso che va innanzi alla classe quarta dove ottimamente asserisce „ Le ma„ lerbe poi non sono nocive, che indiretta„ mente; in quanto nascono ove non dovreb„ bono vegetare, disturbando le piante utili „ e coltivate ". Indica le principali e parla dei modi di estirparle.

Importantissimo è l'argomento del discorso premesso alla quinta classe *Dei pregiudizi moderni nell' Agricoltura.* Nè io so resistere alla tentazione di riportare il seguente squarcio, che a mio giudizio merita di essere ben considerato dagli agronomi da Gabinetto. „ Ma se l'Arte Agraria guadagnò „ (*nel secolo scorso*) per una miglior teo„ ria, non fu in complesso così felice nella „ pratica, mentre gli ostacoli commerciali,

„ il ristagno del numerario, un certo spirito
„ di discordia e di turbolenza fra gli uomini, l'avvilimento nella maggior parte di
„ essi, e finalmente la mancanza assoluta
„ dei soliti prodotti esteri, più che a migliorare il sistema generale di coltivazione,
„ indussero a ricercare per il momento un
„ utile maggiore, e ad introdurre piuttosto
„ certe piccole coltivazioni con le quali, per
„ mezzo di succedanei, potesse supplirsi ai
„ generi primitivi: lusinga in apparenza tanto ben fondata, quanto lo permettevano i
„ progressi nelle scienze sovra indicate (cioè
„ la Chimica, Fisica, le altre scienze naturali tutte, le belle arti, l' Economia pubblica e la scienza legislativa dall' Autore
„ indicate al caso di risvegliare l'Agricoltura).
„ Di quì la brama; e con essa i tentativi col
„ seminatore per ottenere una maggiore ricolta senza calcolare le circostanze, le
„ spese e gli effetti: la distruzione dei boschi per un più lucroso prodotto annuo
„ di grano: i prosciugamenti ne' luoghi più
„ ribelli a tal miglioramento; l' introduzione di nuove piante erbacee o arboree,
„ che non si accomodano al clima, ovvero
„ di un valore equivoco, e anco inferiore
„ di gran lunga alle nostre indigene; i metodi per estrarre lo zuccaro dall'uva e da
„ tuttocciò che è dolce; l' abbrustolimento
„ di tante sostanze vegetabili per imitare il
„ caffè; la scorzatura di tanti alberi innocenti per contraffare la china; la distillazione delle patate e delle carote per avere

„ lo spirito di vino; la spremitura di tanti „ semi per averne olio. Da tutte le parti „ una folla di giornali, di memorie, e di „ progetti per accrescere la materia da filo, „ da tinta, e da concia; e per risparmiare „ la spesa e la mano d'opera nella maggior „ parte delle manifatture. Tanti tesori ine- „ sauribili del nostro suolo, e tanti risultati „ felici di alti ingegni rimproverano a tutte „ le età la loro trascuragine, ed il meschino „ loro genio. Intanto si rimane colpiti da „ ciò che si legge, ma d'altronde mera- „ vigliati, perchè quasi tutto procede al so- „ lito, e chi dee agire rimane indifferente „ a tanti proposti miglioramenti. Un timor „ panico che il numerario non si disperda „ negli altri paesi s'impossessa dell'animo „ di tutti, e così pare stabilirsi finalmente „ una massima per cui si ridurebbe il mon- „ do nell'asfissia, e resterebbero gli uomini „ isolati fra loro ". Ottimamente conclude il sig. *Gallizioli* da tale prospetto dovere astenerci dalla mania di rovesciar le cose; ma insieme non dovere condannare la novità, ma sempre con la scorta della ragione, del calcolo e dell'esperienza esaminare attentamente ciò che produrrebbe una variazione. Questo tratto vorrei fosse bene scolpito in mente a quei moltissimi che avendo letto un libro tedesco, inglese, svezzese, danese che riporta metodi, e macchine di cui spesso non bene s'intende la descrizione, subito se ne invogliano, e cominciano dal biasimare quant'è larga, e lunga la campagna italiana,

quasichè noi fossimo lapponi ed abitanti del Capo Nord; e senza intender nulla scoraggiscono que' pochi, che a seconda delle loro forze pur vorrebbono conservare alla patria agricoltura l'antico splendore, senza però negare di ammettere in essa le riforme, che potessero essere veramente utili e necessarie.

Presa occasione dall'appartenere il castagno d'India, albero molto adoprato pe' viali, alla classe settima di Linneo imprende a parlare appunto del modo di formarli, trovando questo oggetto, se non di un' utilità assoluta certo di indiretta, servendo in moltissimi casi di ornamento, e di curiosità. Condanna, ed io m'unisco volentieri all'autore, l'avere sostituite in ogni incontro senza esaminare le circostanze, piante forestiere ai platani, ai pini, ai cipressi, ed all'altre già usate dai nostri buoni vecchi; e ciò che è cosa compassionevole a narrarsi si è che di tali piante „ si volle adornata la strada di „ quasi tutt' i casini di campagna; non „ ostante che il fondo in cui questi si tro„ vavano fosse poco più grande dello spazio „ del viale che ad essi conduceva “. Certo è grave incomodo il castagno d'India col fetido odore de' fiori in primavera, colla caduta dei medesimi, e più con quella delle frutta nell'autunno avanzato. Io non saprò mai consigliarne la propagazione per formarne viali da pubblico passeggio. Questi viali come abbiano a piantarsi, a quale distanza tenersi le piante in essi disposte, e come

debbano queste scegliersi sono cose esposte in questo discorso dall'autore, che dei boschetti parla nel discorso, che è innanzi la classe IX., terminando coll'accennare alcuna cosa intorno alle cerchiate.

Ho riunito insieme gli argomenti di brevi ragionamenti prefissi alle prime undici classi del sistema di Linneo, che compiscono il volume, perchè qualche mio amico dando un occhiata a questo libro che si scorre con molta avidità e piacere da chi lesse il primo, ha trovato che potrebbero piacere più trovandosi tutti riuniti in via di proemio o di appendice, tanto più che non bene comprende, perchè alcune classi lo abbiano ed altre ne manchino.

Dirò ora alcuna cosa della parte essenziale del volume. La nomenclatura e disposizione è quella di Wildenow notandovisi all'occasione le variazioni degli altri botanici, e specialmente di *Pearson*. Per supplire alla mancanza, in cui molti sono delle principali opere botaniche ha voluto il sig. Professore dare una più estesa descrizione tanto dei generi che delle specie. Comincia dal nome latino, segue uno o più nomi italiani, indi il francese. Alla descrizione di ciascuna specie tien dietro la storia della coltivazione e l'uso. Si leggono con piacere nella seconda classe le descrizioni e le maniere di coltivare i varj gelsomini, ma vi s'impara dall'agricoltore i migliori metodi di propagare l'ulivo e di educarlo in modo che un coltivatore, con quanto qui se ne dice, può

desiderar meno di consultare le opere di Moschettini, di Presta, di Gandolfi e di Picconi. Comincia dal fare le enumerazioni delle varietà dell' *olea europea*, limitandosi però a quelle più stimate in Toscana, e riporta il sistema di Tavanti che le divide secondo la figura dei nocciuoli. Così pel coltivamento pare si ristringa alle pratiche toscane, cosa che a quelli che sanno quanta copia di uliveti abbia il Napoletano, la Liguria e porzione dell' antico stato romano può un po' spiacere, massimamente perchè stando alle opere dei quattro citati autori potrebbe essere indispensabile qualche differente modificazione di coltivazione. Precede all' ordine secondo della terza classe un ragionamento sopra i prati, che divide in naturali ed artificiali. Parlando dei primi condanna con ragione i pascoli comunali, e ne propone con tutti i migliori economisti, che si dividano equamente fra i varj utenti, e divengano proprietà particolari. Epiloga in breve tutt' i precetti più necessarj da sapersi per la loro coltivazione. All' articolo dello zuccaro non altro manca a mio giudizio, per quello che è necessario sapersi da un giovine italiano, che la storia del modo con cui coltivavasi, prima della scoperta dell' America nel Regno di Napoli, come racconta nella sua *Villa* Giambattista della *Porta*, onde non s' ignori che prima della scoperta dell' America, non solo in Sicilia, ma ancora nella nostra Penisola si coltivava. E' inutile l' avvertire che trovandosi in que

st'ordine annoverata la maggior parte delle piante cereali l'autore ne tratta a lungo, e con molta critica presenta le cose più necessarie a sapersi intorno alla loro coltivazione, estendendosi particolarmente sulla vena, sulla segala e sul frumento. Descrive le principali varietà di quest'ultimo, coltivate in Toscana, che tutte riduce alle tre specie di Linneo *Triticum aestivum*, Tr. *hybernum* e Tr. *turgidum*, e molto diffondesi sulla seminagione, coltivamento, e modo di conservarlo; e brevemente poi parla delle altre tre specie, cioè del *Triticum compositum*, Tr. *polonicum* e *Triticum spelta*. Narra la diversità di opinione fra il sig. Professore Bayle Barelle, che vuole il grano di Polonia possa essere il Tr. *bimestre* di alcuni scrittori, e fra altri che lo negano. Io ne ho seminato in autunno, ed in primavera, pel corso di 7 anni nell'orto di Bologna, e mi è riuscito sempre meglio nella prima epoca, sebbene quello seminato in primavera sia maturato quasi ad un tempo istesso. Ma io non la finirei mai più se volessi riferire ad una ad una le belle cose che si dicono delle piante, loro coltivazione, e loro usi. Non tacerò che si parla delle loro malattie, e particolarmente di quelle, che attaccano le piante più preziose per l'umanità. Il sig. *Gallizioli* non è punto sistematico. Si limita per lo più ad esporre le altrui sentenze, e piuttosto avvedutamente si ferma ad indicare i varj rimedj, per preservarne le piante, senza accordare alcuna credenza a quelli, che sono

rivestiti del carattere di ciarlatanerie od impostura.

S' egli parlò a lungo dell' ulivo, del tabacco, della patata o pomo di terra ragion voleva, che si diffondesse ancor più intorno alla vite. Datine i caratteri botanici passa a parlare delle sue varietà, e propone un suo metodo da eseguirsi, secondo lui, con vantaggio. Vorrebbe se ne deducessero i caratteri, 1. dagli acini considerati nella loro estremità superiore ed inferiore, nell' ombelico, nel colore, nella grandezza, e per ultimo nel numero ordinario dei medesimi in piante giovani e vigorose, 2. dai granelli considerandone la figura, il colore, il sapore, e la capacità di fare un vino generoso o insipido, 3. dalle foglie, 4. dai rami o sarmenti più o meno grossi o coloriti coi nodi più o meno distanti, e 5. finalmente dal tempo della fioritura, epoca pure da considerarsi le foglie, perchè perfette, e dalla maturità del frutto. Addita per esempio di sufficienti definizioni date delle viti toscane la Memoria del Dott. *Villifranchi*, che adesso ognuno sa essere stata opera del celebre botanico firentino Dott. Saverio *Manetti*. Impiega poscia quasi nove pagine a trattare della coltivazione di questa utile pianta, e delle sue malattie. Nulla però dice della contesa intorno ai due principali metodi di educarla, cioè dell'allevare il bel primo anno il tralcio, che si destina a formare il tronco, come con Columella prescrisse il nostro Agostino *Gallo*, e si pratica da pochi, lodati

perciò dal Sig. Senatore *Verri* nel suo saggio su le Viti; ovveramente di lasciare, secondo alcuni vogliono, dedurre da Virgilio, tre anni la giovine vite senza tagliarla, ed uccidere nell'anno terzo il magliolo, cosa che dicono *sgarettare*.

Anche le piante ortensi sono state in generale con particolare cura descritte, quanto al coltivamento che esigono, ed in ispecie il Finocchio, che distingue in Finocchio forte, ed in Finocchio dolce. Annovera i paesi del Regno d'Italia ove meglio coltivasi, e dà la preferenza a que' di Cotignola poco lungi da Faenza nel Dipartimento del Rubicone. Il sig. *Gallizioli* citando gli autori, che hanno scritto su questo prezioso ortaggio ci fa sapere che il sig. *Bosc* assicura, che introdottane la coltivazione in Francia non è dessa riuscita, e che il finocchio dolce vi diviene acre, in modo da non potere essere impiegato come alimento. Aggiunge in nota un' istruzione esatta intorno al modo di coltivare i finocchi in Cotignola, di quel perito ingegnere sig. Paolo *Caspani*. Anche degli sparagi, dei sedani ed altri erbaggi parla quanto è necessario, perchè possa chi legge imparare il miglior modo di coltivarli.

Il lino, il riso, il grano saraceno, tre piante di molta importanza per l'agricoltore italiano in alcuni paesi, vi sono descritte, e vi è insegnato il miglior modo di trarre dalle medesime il massimo profitto.

Ad un amante della coltivazione dei fiori e dell'erbe odorose questo libro diven-

ta utilissimo, mentre non vi è ommesso nulla. Quanto alle ultime basterà leggere quanto dice alla pag. 41 della *Aloisia*, ed a pag. 181 dell'*Heliotropium peruanum*. Avverto però i leggitori, che la propagazione di questa pianta per polloni da farsi in autunno non è egualmente sicura in tutt'i paesi, come quella che si fa in primavera od in estate. Poco rimane a sapersi sul coltivamento de' giacinti o granbrettagne, e dei tulipani, dopo aver letto ciò che ne dice il nostro autore. Con maggior precisione si parla dei garofani, che divide in semplici o scempi, in semidoppj, in doppj, in stradoppj, ed in proliferi. Oltre il modo di ben coltivarli tratta delle malattie, che attaccano questo fiore che i toscani chiamano comunemente *viole*, *violo*, anzichè garofano.

Non tralascia il nostro autore di citare a quando a quando gli autori italiani più celebri o da esso lui prediletti, che parlano dell'uno o dell'altro vegetabile. E' utilissima questa aggiunta, ed io avrei desiderata di vederla anche più estesa. Così non sarebbero restate sotto silenzio le due belle ed utili memorie del sig. Professore *Ranaldi* intorno ai dolzolini, pianta su cui ancora in Piemonte sonosi fatti non infelici tentativi, ed avrebbe, in occasione che parlò dei prati, nominato il bel Trattato del sig. *Peyla*, al quale gli stranieri hanno resa giustizia. E poichè trattasi di ommissioni mi fo un dovere di avvisare i lettori, che non fu già il padre *Lana* il primo in Europa a proporre

il seminatore, come scrisse il sig. *Gallizioli*, ma bensì a messer Giovanni *Cavallina* bolognese, che visse almeno ottanta anni innanzi il celebre gesuita bresciano, a cui rimane la gloria di averlo riformato, cosicchè la invenzione del seminatore può riferirsi alla metà circa del XVI secolo.

Ho notati questi nei, onde non si creda che le relazioni mie coll'autore mi abbiano reso cieco. Forse ve ne saranno altri, che lascio ai pedanti di cavar fuori. Credo che leggendosi attentamente questo secondo volume verrà giudicato anche più bello, e certamente più utile del primo, in cui il pratico agronomo avrà forse trovato un lusso un po' più soverchio di chimiche dottrine, che per altro fanno onore al signor *Gallizioli*, che scrisse per de' giovani studenti e non per pratici. Ogni buon italiano leggerà con sommo piacere distruggersi ad ogni passo in questa seconda parte, il pregiudizio di que' moltissimi che l'italiana agricoltura credendo in uno stato vilissimo ridotta parlan tuttogiorno di riforme, senza conoscere niente affatto il soggetto di cui trattano. Così egli parla alla pag 226 dopo avere detto del coltivamento delle patate. » In molti luo-
» ghi non è stato possibile indurre i conta-
» dini nè a mangiar le patate, perchè han-
» no i fagiuoli, molti altri le castagne, ol-
» tre il pane di grano e molte sorti di car-
» ne: nè a coltivarle in grande per nutri-
» mento del bestiame, perchè col formentone,
» la saggina, le rape, i navoni, ed i prati

» artificiali di orzo, di segale e di avena ec. » stabiliti in modo di essere falciati in vér- » de nell' inverno, credono supplire anche » meglio che con le patate. Queste radici » poi corrono rischio di guastarsi nelle con- » serve, e di gelarsi nella fredda stagione, » oltre a richiedere una mano d'opera per » essere ridotte in pezzi, e ancora per es- » ser colte prima di amministrarle agli ani- » mali, i quali non sempre si accomodano » facilmente a questo cibo. Potrebbero mai » essere queste ragioni bastanti per non con- » dannare interamente tanta indifferenza? » Nell' arte agraria le cose evidentemente » utili e poco complicate debbono sempre » abbisognare di oratoria per persuaderne la » pratica. «

Con tali riflessioni quali opportunamente sparge qua e là senza urtare di fronte veruno; in breve fra tanti libri scritti in Italia a' nostri giorni su botanicó ed agrario argomento non so vederne alcuno che più di questo meriti di essere fra le mani di colti giovani, e che debba da loro studiarsi, onde io desidero di vederlo in breve compito.

Memoria intorno al modo di distruggere l' insetto chiamato dai Naturalisti Scarabaeus Melolontha, da' Francesi Hanneton, nel milanese Carruga, fra noi Zurla, reso in varie comuni del Dipartimento dell'Adige, implacabile distruttore delle piante cedue, delle fruttifere, e specialmente delle viti; di Alessandro FREGOSO, *Consigliere Dipartimentale. Verona 1810 dalla Tipografia Mainardi in 8 gr.*

Il signor *Fregoso* col suo opuscolo pubblicato nel 1805 intitolato *schiarimenti sopra l' innesto detto a corona, o coronetta per ristorare e rimettere in breve corso di anni al suo primiero profitto gli alberi più utili che fatalmente soffrirono il crudo taglio nelle testè cessate belliche luttuose vicende*, cercò di ovviare il meglio che fosse possibile al danno recato all' agricoltura dal furore di Marte. In questo egli si propone di arrestarne un altro, anche più terribile, cagionato dagli insetti ai paesi del suo territorio veronese. Descrive primieramente la storia dello *Scarabaeus Melolontha*, confermando le cose già osservate dagli altri naturalisti. Indi narra il lagrimevole guasto che danno non solamente in istato di larve, ma di scarafaggi, lanciandosi a sciami sulle viti ed altri alberi. Passa poi a dire del mezzo il più pronto ed economico per distruggerli. Mostra quanto agiscano male quelli che recidendo le viti ed estirpandole, e sostituen-

dovi gelsi s'immaginano di distruggere gl'insetti ; mentre questi non sono già, come la massima parte, che mancando della pianta che ad essi somministra l'alimento sono costretti a perire, mentre in istato di larva, od in quello di compiuto insetto si nutrono o delle radici, o delle foglie della maggior parte delle piante fruttifere e boschereccie. Annovera i varj metodi proposti di distruzione; e non presta alcuna o almeno pochissima fede alle ricette dei giornali. I lavori opportuni, e gl'ingrassamenti giudiziosi possono in qualche occasione giovare assai all'intento. Piuttosto crede che se ne possa diminuire la quantità, (sono sue parole)
» colla semina di alcune piante annuali, che
» per il loro graveolente odore, o per il
» disgustoso sapore arate sotterra tenessero
» disperse le larve. L'anno scorso in alcuni
» campi di un mio piccolo podere nella co-
» mune di Erbè seminai il lupino per so-
» verscio, e solcando di nuovo la terra per
» porvi il marzolo, nè io, nè il mio bifolco
» fummo capaci di vedere alcuno di questi
» vermi a differenza del rimanente contiguo
» terreno, il quale ne era estremamente ca-
» rico: ciò mostra di quanta utilità possa
» essere questo vegetabile, usandolo per so-
» verscio almeno dietro ai filari delle viti,
» il quale, oltre servire ad esse di ottimo
» concio, impedirebbe almeno che quest'in-
» setto sotterra pregiudicasse alle loro radi-
» ci: ma oltre a questo, utile sarebbe su ciò
» fare più accurate osservazioni. « Ad ogni

ciò che in altri tempi operossi nel milanese, dovrebbe servire a distruggere gli ostacoli per la massima parte fittizj, che si oppongono a tale metodo."

Notizie Agrarie del Regno di Napoli.

Sua Maestà il Re delle due Sicilie ordinò con suo Decreto del 16 del passato mese di febbrajo, che in tutte le provincie del Regno fossero stabiliti de' pubblici vivaj di alberi. Il ministro dell'Interno di quel Regno venendo all'esecuzione di tale Sovrana determinazione ha ordinato, che nei medesimi si allevino non solo delle piante ad uso di adornare i pubblici giardini, e le strade; ma altresì, che s'introducano nel regno tutte quelle specie e varietà di frutta dei quali mancasi. A tal uopo ha diretta una circolare ai coltivatori e conoscitori di tal ramo di economia campestre, invitandoli a corrispondere col signor Giambattista *Gagliardo* Capo del burò d'Agricoltura di quel Ministero, ed a cooperare a tali benefiche intenzioni collo spedire semi, marze, e piante, qualora dal medesimo ne siano ricercati.

Nel Regno si stanno ora organizzando delle Società Agrarie, onde portare ad un grado di perfezione rilevantissimo, quell'agricoltura, promovendo l'istruzione, e più l'emulazione fra i coltivatori ed i proprietarj, col mezzo di tali stabilimenti.

Nota sull' Erba Lupina o Trifoglio Pesarone.

Nel numero terzo di quest' Annali pag. 263 narrai alcune esperienze fatte intorno all'uso di quest' erba, ed indicai la sua coltivazione. Ora debbo aggiungere che essa si va dilatando, e che tutti i migliori agronomi avidamente cercano d'introdurla nei loro poderi. Eglino sperimentano sempre più la utilità che se ne ha coltivando un foraggio che si coglie, quando manca ogni altro, che li leva dal pericolo di falciare il fieno prima del tempo, e che occupa con vantaggio un terreno che resterebbe vuoto, o dal quale si avrebbe poca erba, e cattiva. Ecco un miglioramento omai stabilito nell'Agricoltura del Dipartimento del Crostolo.

TABELLA

De' prezzi medj di una Soma de' sottonotati grani, fatti ne' Dipartimenti del Regno d'Italia nel mese di Giugno 1810.

NOME del DIPARTIMENTO	PREZZO MEDIO DEL							
	Formento		*Riso*		*gran-turc.*		*Fave.*	
	lir.	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*	*lir.*	*cent.*
ADDA	21	00	27	43	18	35	—	--
ADIGE	12	88	25	82	13	37	10	98
ADRIATICO	13	21	31	46	13	62	12	29
AGOGNA	19	82	22	01	16	88	11	84
ALTO-ADIGE	—	—	—	—	--	--	--	--
ALTO-PO'	15	13	24	02	12	39	11	55
BACCHIGLIONE	13	66	29	77	13	69	12	35
BASSO-PO'	12	54	24	49	11	39	10	23
BRENTA	12	60	30	63	14	07	12	50
CROSTOLO	14	22	25	80	12	00	12	94
LARIO	17	68	24	88	15	06	15	84
MELLA	14	26	25	03	13	05	--	--
METAURO	13	88	31	67	10	60	14	34
MINCIO	13	66	25	51	12	17	11	35
MUSONE	15	58	36	32	11	65	12	54
OLONA	16	14	23	04	13	39	16	27
PANARO	14	54	26	98	10	45	12	22
PASSERIANO	16	09	32	10	16	26	17	98
PIAVE	15	61	38	46	16	35	--	--
RENO	16	49	24	76	12	53	13	39
RUBICONE	14	18	26	74	10	24	14	81
SERIO	15	05	25	81	14	08	18	35
TAGLIAMENTO	14	65	35	70	15	52	15	75
TRONTO	16	09	44	18	11	87	13	98

INDICE

DEGLI ARTICOLI CONTENUTI IN QUESTO SETTIMO TOMO.

Numero decimonono. Luglio 1810.

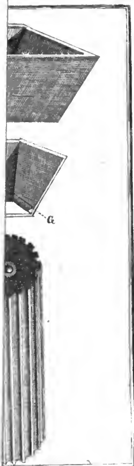
Numero vigesimo. Agosto.

Numero Vigesimoprimo . Settembre .

ERRORI — CORREZIONI

Vol. VII. N. 19. 20. 21.

Pag.	linea	ERRORI	CORREZIONI
6	23	tophas	tophus
19	3	di ferro ;	di ferro
41	19	galeggiante	galleggiante
54	11	cavandosene	cavando
71	9	cossante	costante
72	9	agirare	aggirare
115	11	cesso	ceduto
116	2	possi	si può
126	9	lascianlisi	lasciansi
150	10	Tesino	Jesino
168	9	le	li
179	32	creduto	veduto
181	5	che me	di me
185	12	che è	che si e
234	15	saracinasca	saracinesca
276	6	riunito	riuniti
280	24	*Caspani*	*Cassani*
282	2	a messer	messer
288	18	con tali riflessioni quali	Tali riflessioni
	21	veruno. in breve fra	veruno . Fra


G

